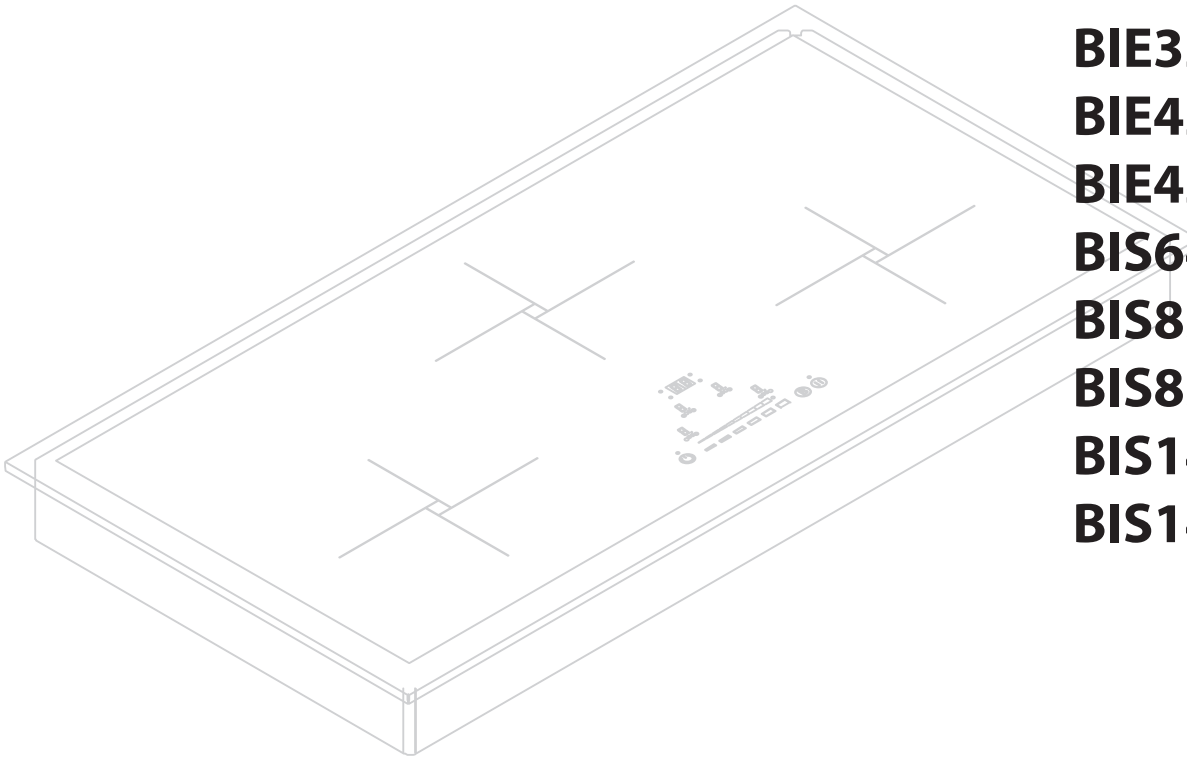


BIE320T
BIE420T
BIE420TZ
BIS640T
BIS830T
BIS830TZ
BIS140T
BIS140TZ

Kochfelder Induktion
Hobs Induction

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties , without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**6**
Sicherheitshinweise	6
Kontrolle und Handhabung	7
Entsorgung der Verpackung	7
Wahl des Installationsortes	8
Elektroanschluss	9
Einbau des Geräts	11
GEBRAUCH	**15**
Sicherheitshinweise	15
Bevor Sie anfangen	17
Kennen lernen des Geräts	17
Bedienfeld	18
Gebrauch des Geräts **BIE420T - BIE420TZ - BIE320T**	19
Gebrauch des Geräts **BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T**	26
WARTUNG	**34**
Sicherheitshinweise	34
Regelmäßige Wartung	34
Reinigung	34
Zeitweiser Nichtgebrauch	35
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	36
Kundendienst	36

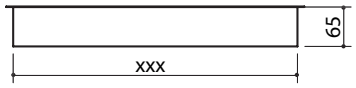
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***6***
Safety warnings	*6*
Checks and handling	*7*
Disposal of the packaging	*7*
Installation site choice	*8*
Connection to the power mains	*9*
Built-in unit installation	*11*
USAGE	***15***
Safety warnings	*15*
Before starting	*17*
Understanding the appliance	*17*
Control panel	*18*
Using the appliance **BIE420T - BIE420TZ - BIE320T**	*19*
Using the appliance **BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T**	*26*
MAINTENANCE	***34***
Safety warnings	34
Schedule maintenance	34
Cleaning	34
Periods of inactivity	*35*
End-of-life disposal	36
After-sales service	36

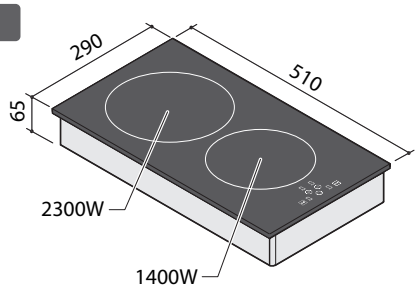
TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

30

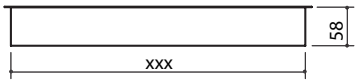


BIE320T

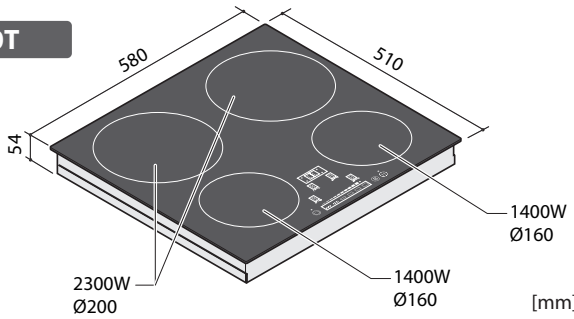


[mm]

60

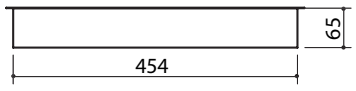


BIS640T

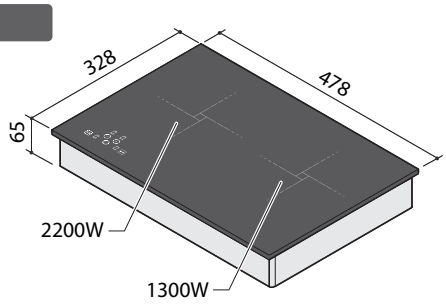


[mm]

40

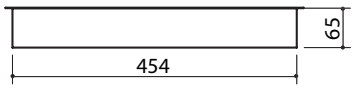


BIE420T

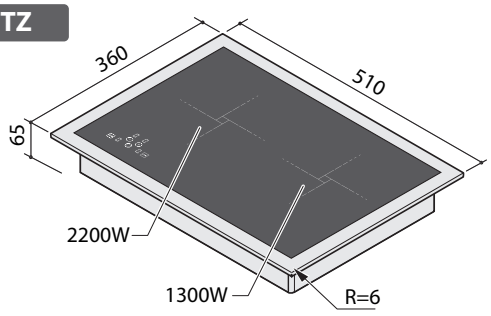


[mm]

40

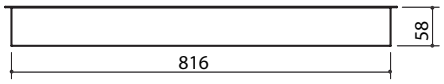


BIE420TZ

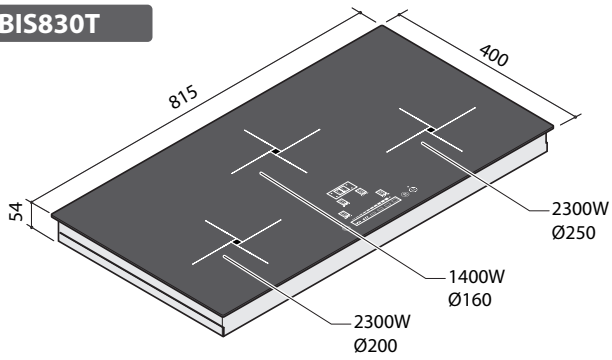


[mm]

90

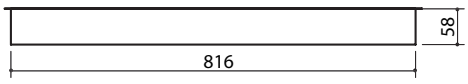


BIS830T

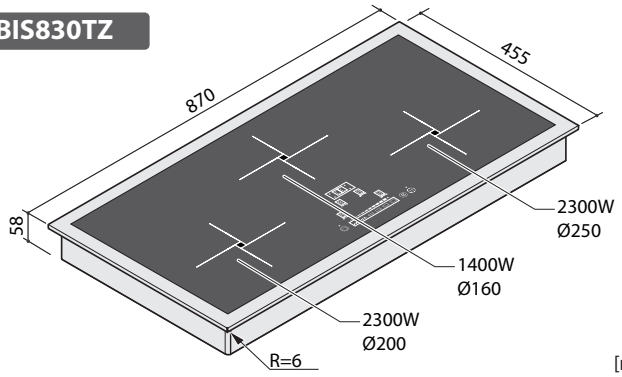


[mm]

90

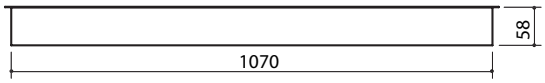


BIS830TZ

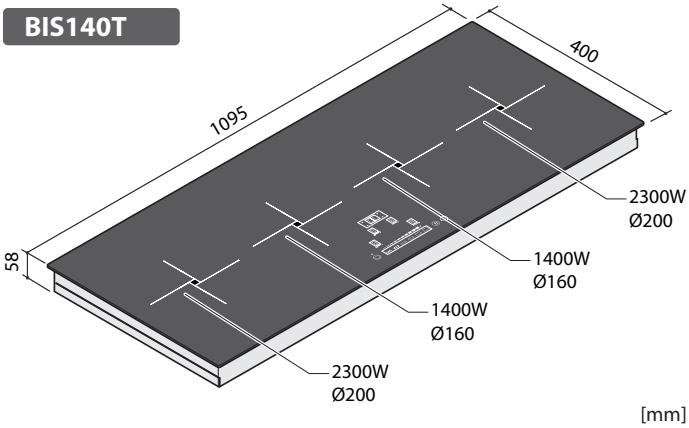


[mm]

120

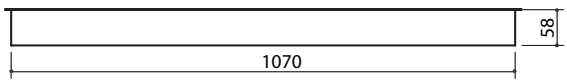


BIS140T

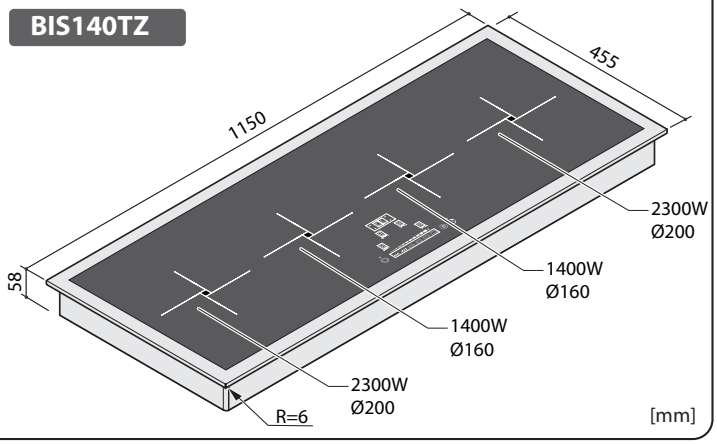


[mm]

120



BIS140TZ



[mm]

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

Technische Daten	***Technical data***		**BIE420T - BIE420TZ BIE320T**	**BIS830T - BIS830TZ BIS140T - BIS140TZ BIS640TZ**
Spannung	*Voltage*	V	220-240	220-240
Frequenz	*Frequency*	Hz	50/60	50/60
Kabellänge	*Cable length*	cm	90	90
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Der Apparat ist nicht für die Nutzung im Freien ausgelegt.

Die Apparate könnten besonders scharfe Kanten aufweisen, sie müssen daher mit Vorsicht und der angemessenen persönlichen Schutzvorrichtung gehandhabt werden (Unfallverhütungsschuhe, Handschuhe, etc.).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

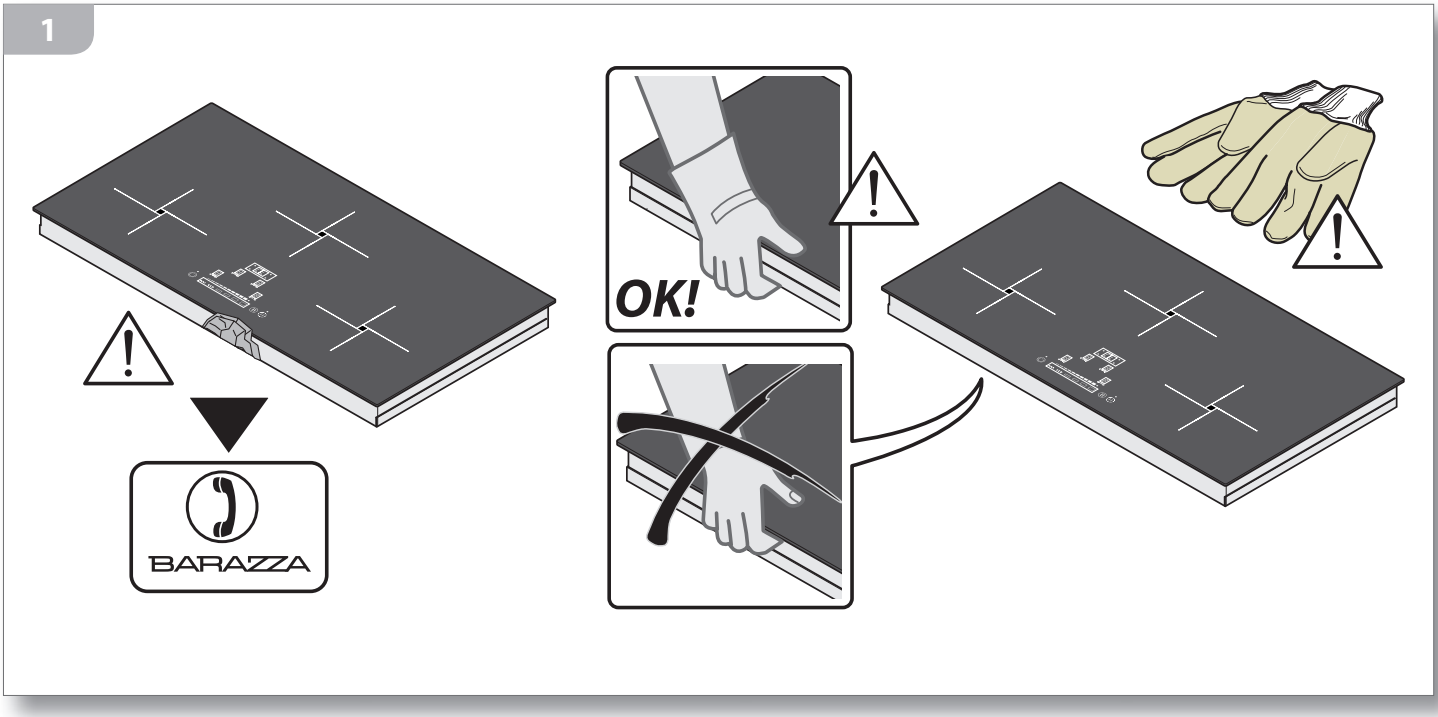
KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).
Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).
Das Gerät mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).
Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.
Zusammensetzung Verpackung:
- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

WAHL DES INSTALLATIONSORTES

Eigenschaften des Installationsraumes

Die Geräte müssen in Innenräumen aufgestellt werden, die für den Zweck geeignet sind und in denen Temperaturen von max. 25°C sowie eine Feuchtigkeit von max. 60% herrschen; sie müssen zudem den Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.). Die Geräte sind nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Geräte können auf Möbel montiert werden, die aus hitzebeständigen Materialien gefertigt sind.

Ein eingebautes, mit der Arbeitsfläche flächenbündiges Kochfeld ist nur geeignet für Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und Fliesen.

Für Arbeitsoberflächen mit anderen Materialien kontaktieren Sie den Hersteller, ob das Material zum flächenbündigen Einbau geeignet ist.

Belüftung

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder anderen Einbaugeräten muss so sein, das eine ausreichende Belüftung und Ableitung der Luft gewährleistet sind (Abb. 2).

Das Kochfeld nicht während der Pyrolyse des Backofens benutzen.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials.

A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.

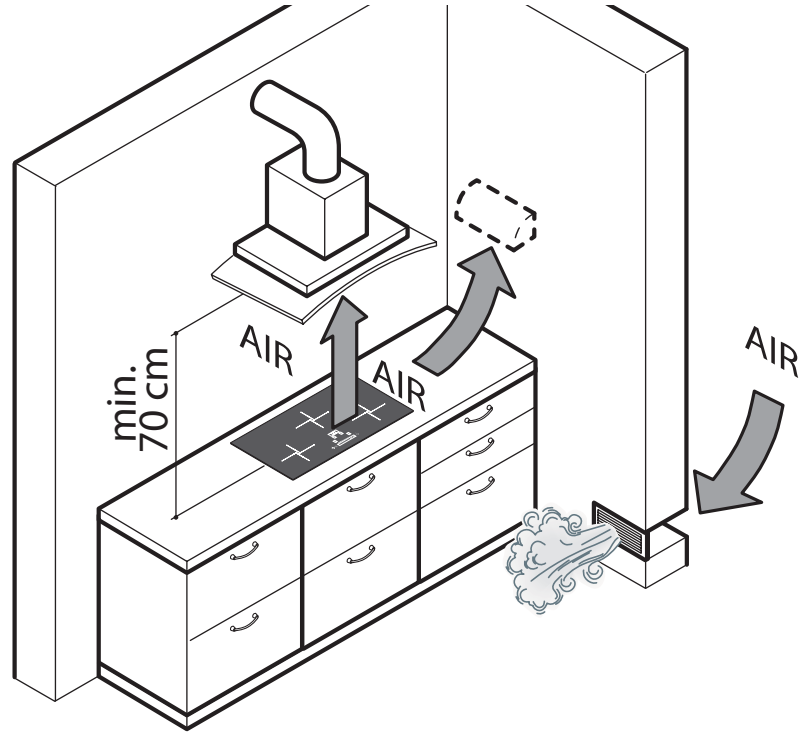
In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.

Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).

Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.

2



ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Das Gerät wird mit einem 90 cm langen Stromkabel (H05V2V2) geliefert, das direkt an das Verteilernetz angeschlossen werden kann (Abb. 3): In diesem Fall muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand vorgesehen sein, der die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen Kategorie Überspannung III erlaubt.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Backofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

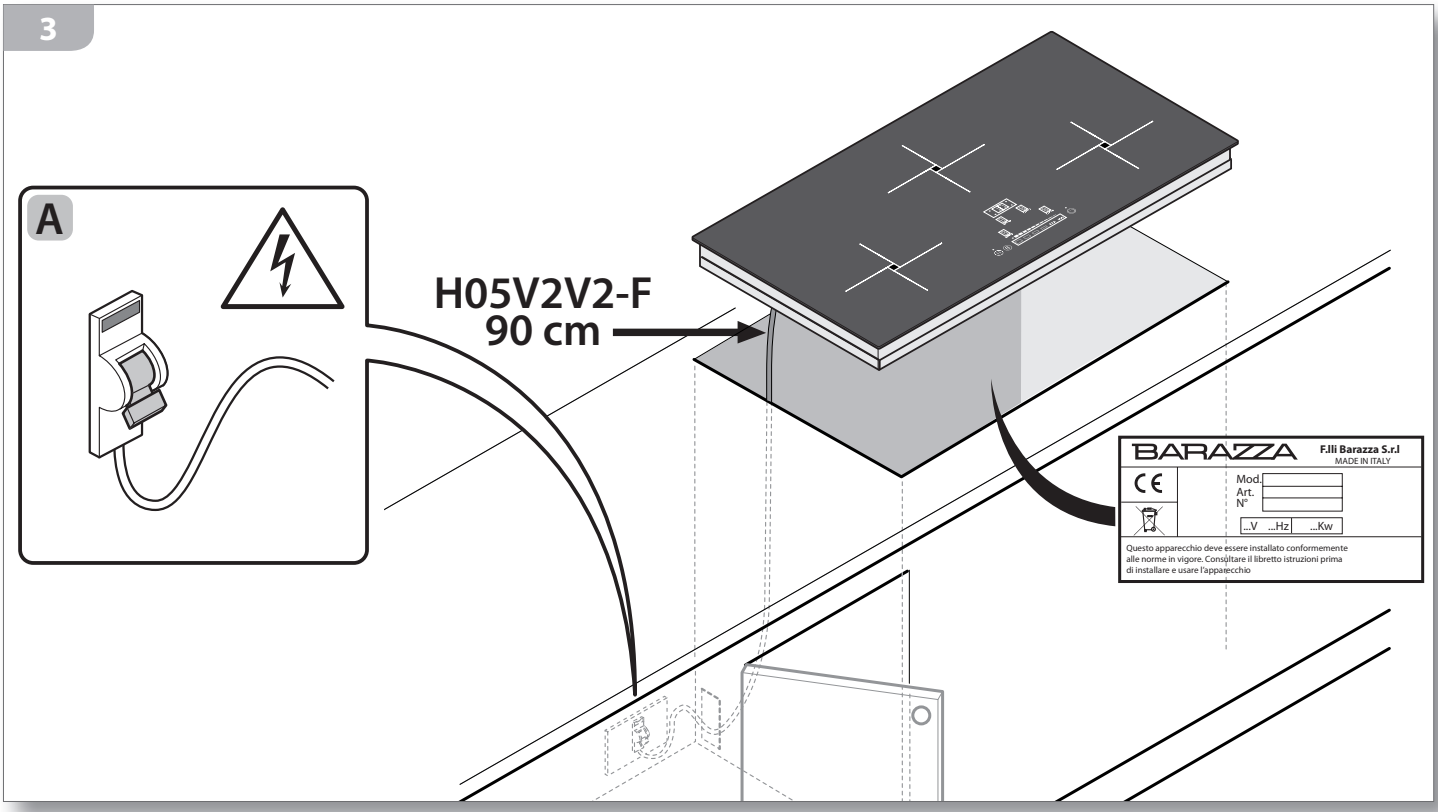
Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten“ S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see “Technical data” on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



AUSTAUSCH DES STROMKABELS

Im Bedarfsfall kann das Stromkabel mit einem anderen mit denselben Eigenschaften (siehe "Technische Daten" S. 4) und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Installationsland ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, trennen Sie es vom Stromnetz.

Um Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse zu erhalten, entfernen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts durch Lösen der entsprechenden Schraube (Abb. 4).

Trennen Sie das alte Kabel von den Klemmen, entfernen Sie es und schließen Sie das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die entsprechenden Klemmen an, N - L - Erde. Sichern Sie das neue Kabel mit dem Kabeldurchgang und verschließen Sie das Klemmenbrett wieder mit seiner Abdeckung.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

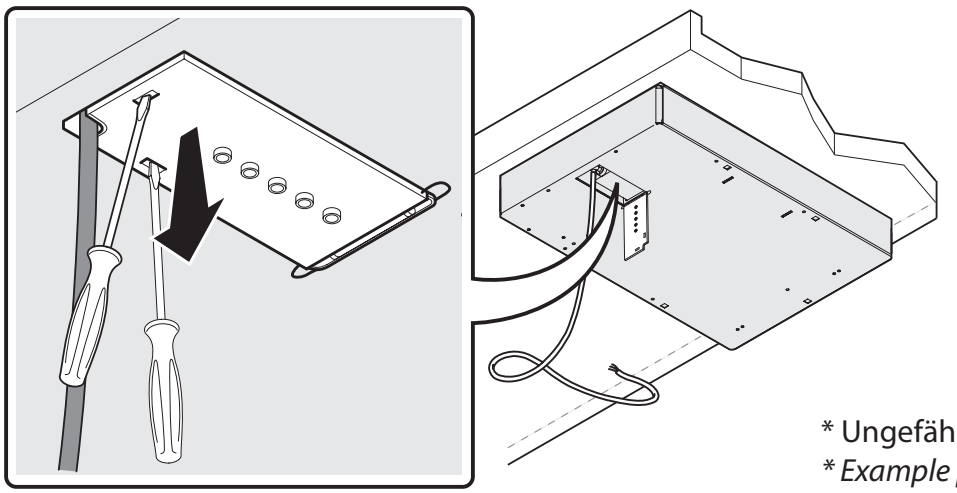
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, to insist on the hooks like indicated (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4

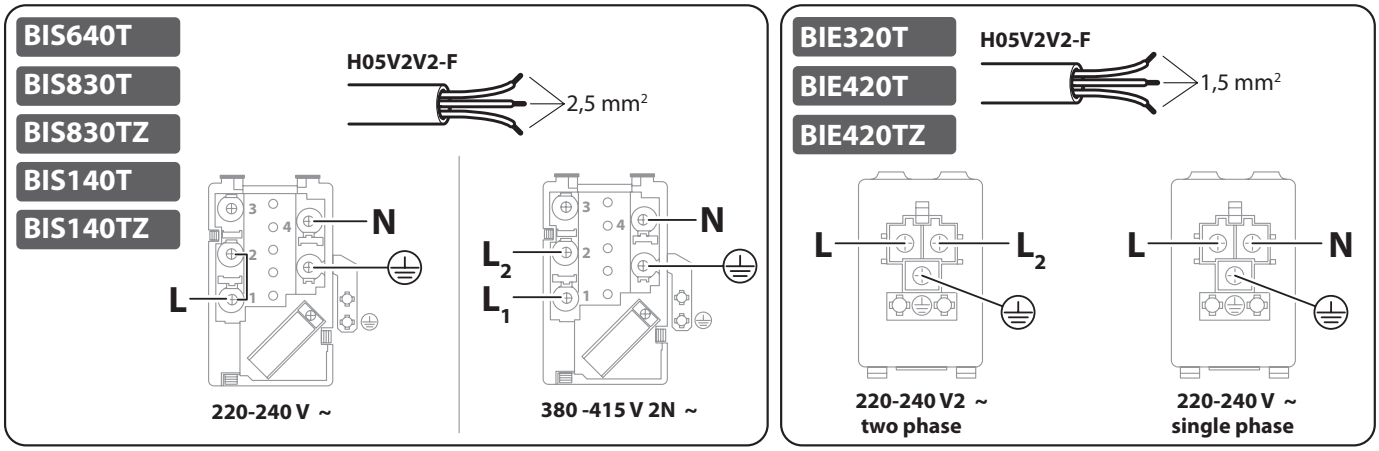


* Ungefähre Position
** Example placement*

Die Kochfelder sind für den Anschluss an eine Stromleitung im Haushalt mit 220V Einphasenspannung vorgesehen; trotzdem kann es an eine andere Spannungen angepasst werden. Dazu die Angaben des folgenden Plans beachten.

The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.

INDUKTION / INDUCTION LAB



EINBAU DES GERÄTS

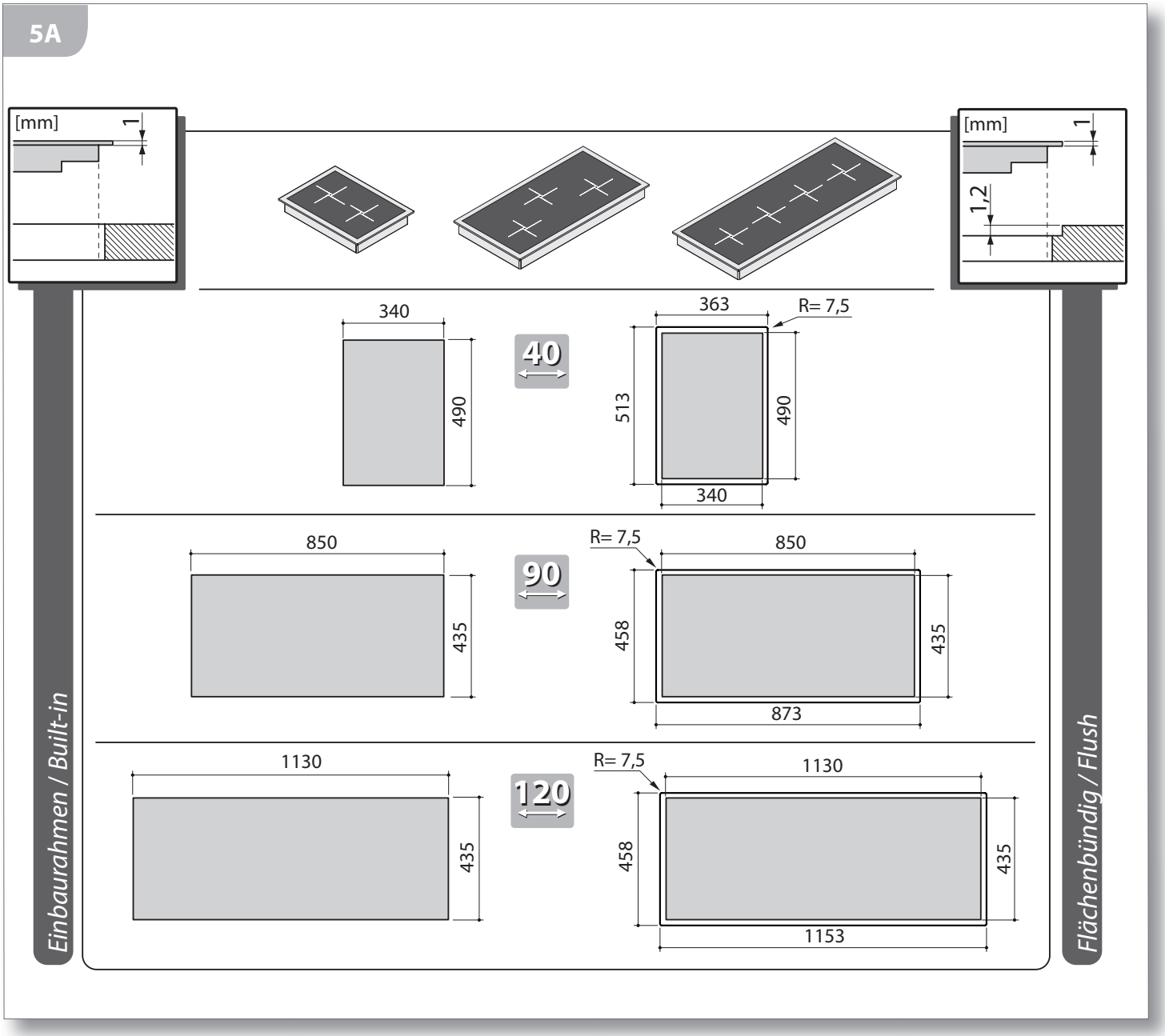
Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).

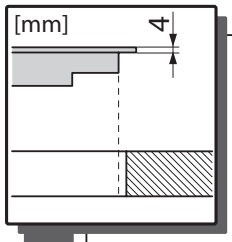
Eine Einbauöffnung mit den in Abb. 5a-5b angegebenen Maßen vorsehen, wenn das Gerät über einem Backofen eingebaut wird, muss außerdem eine Trennplatte **(B)** mit mindestens 2 cm Abstand von der unteren Plattenseite vorgesehen werden, die im hinteren Teil für die Durchführung der Stromleitung des Gerätes durchbohrt wird.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

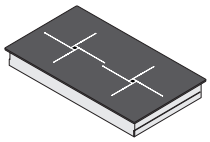
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a-5b; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

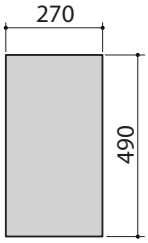




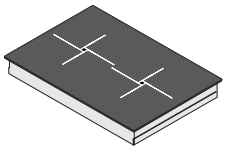
Einbaurahmen/ Built-in

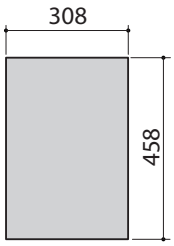
30



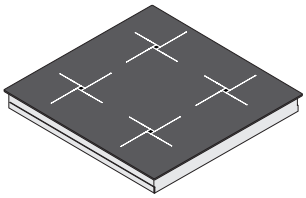


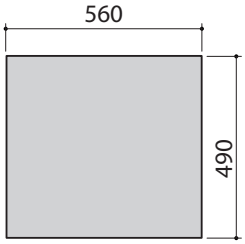
40



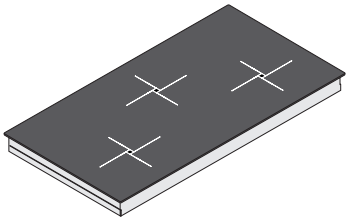


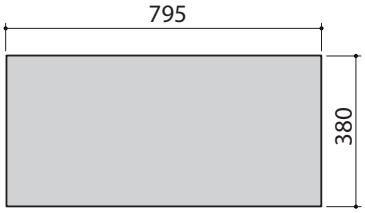
60



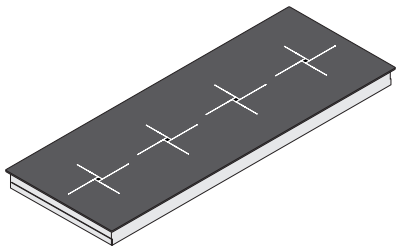


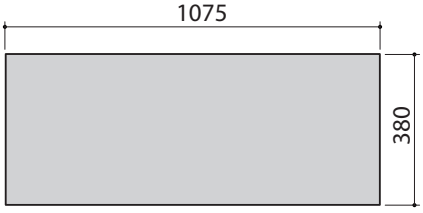
90



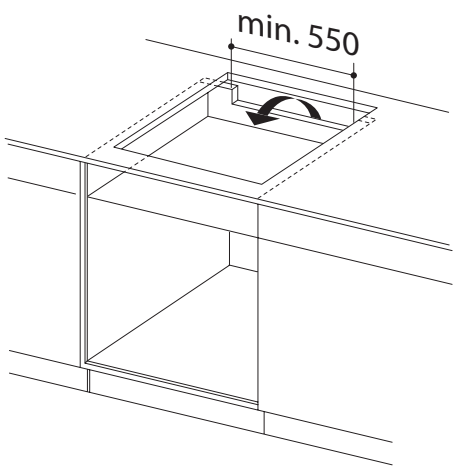


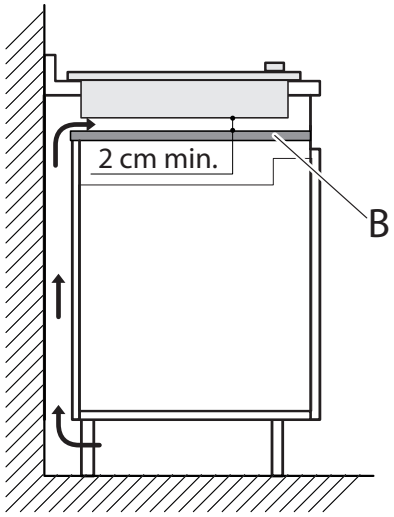
120





5C





Eine angemessene Lüftung ist unverzichtbar. Wir empfehlen daher, Lüftungsschlitze vorzusehen (Abb. 5b).

It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5b).

FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER
Das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen (Abb. 6A - Detail 1) und mit den mitgelieferten Schrauben und Bügeln sichern (Abb. 6A - Detail 2).
Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit Silikon versiegeln (Abb. 7 - Detail 3) und Überschüsse entfernen (Abb. 7 - Detail 4).

KOCHFELDER MIT EINBAURAHMEN
Bringen Sie auf die Arbeitsoberfläche einen Dichtungsstreifen auf (Abb. 6B - Detail 1). Anschließend das Gerät in die Einbauöffnung setzen (Abb. 6B - Detail 2) und mit den gelieferten Schrauben und Bügeln fixieren (Abb. 6A - Detail 1).

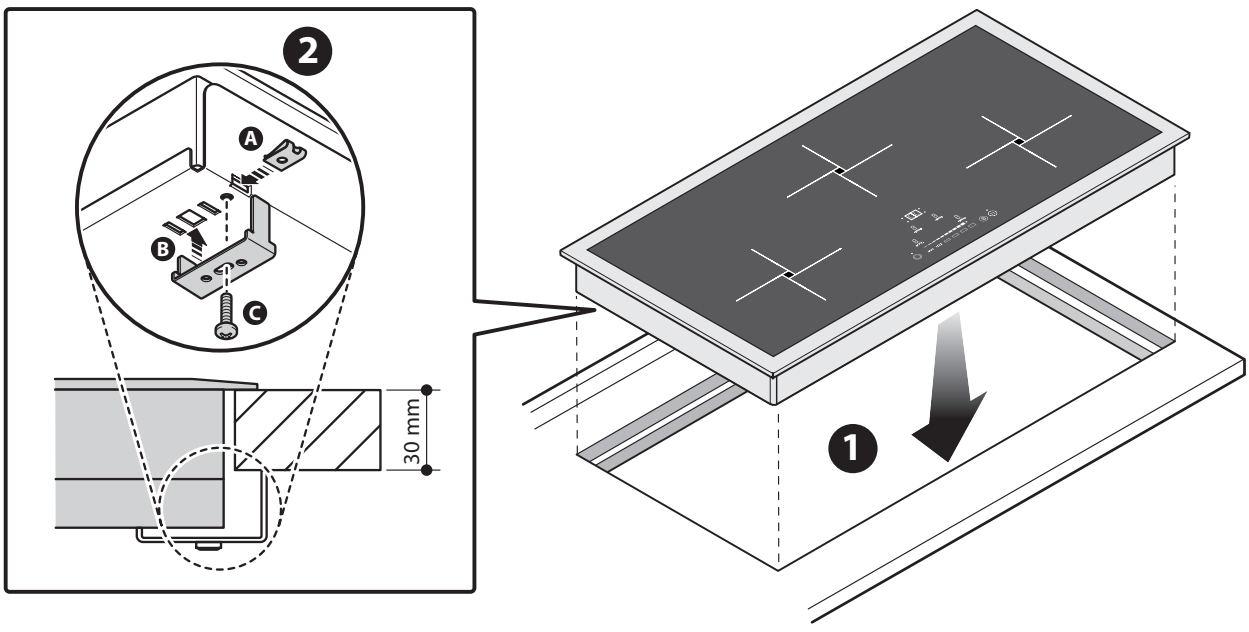
Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem entsprechend personalisiert.

FLUSH PANELS
Arrange the appliance above the embedded hole (figure 6A - part 1) secure it using the screws and brackets provided (figure 6A part 2) .
Seal the gap between hob and lowering with silicone (figure 7 part 3) and remove any excess (figure 7 part 4).

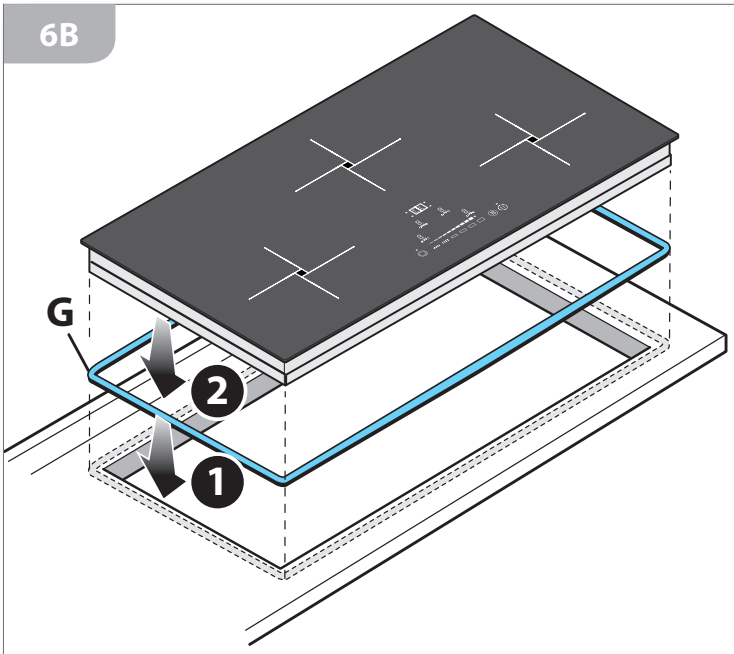
EMBEDDED SURFACES
Place a protective seal on the work surface (figure 6B part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 2) secure it using the screws and brackets provided (fig. 6A part. 1).

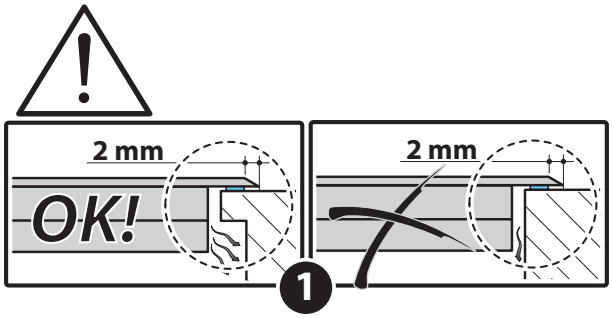
With custom made models, assembly is personalised.

6A

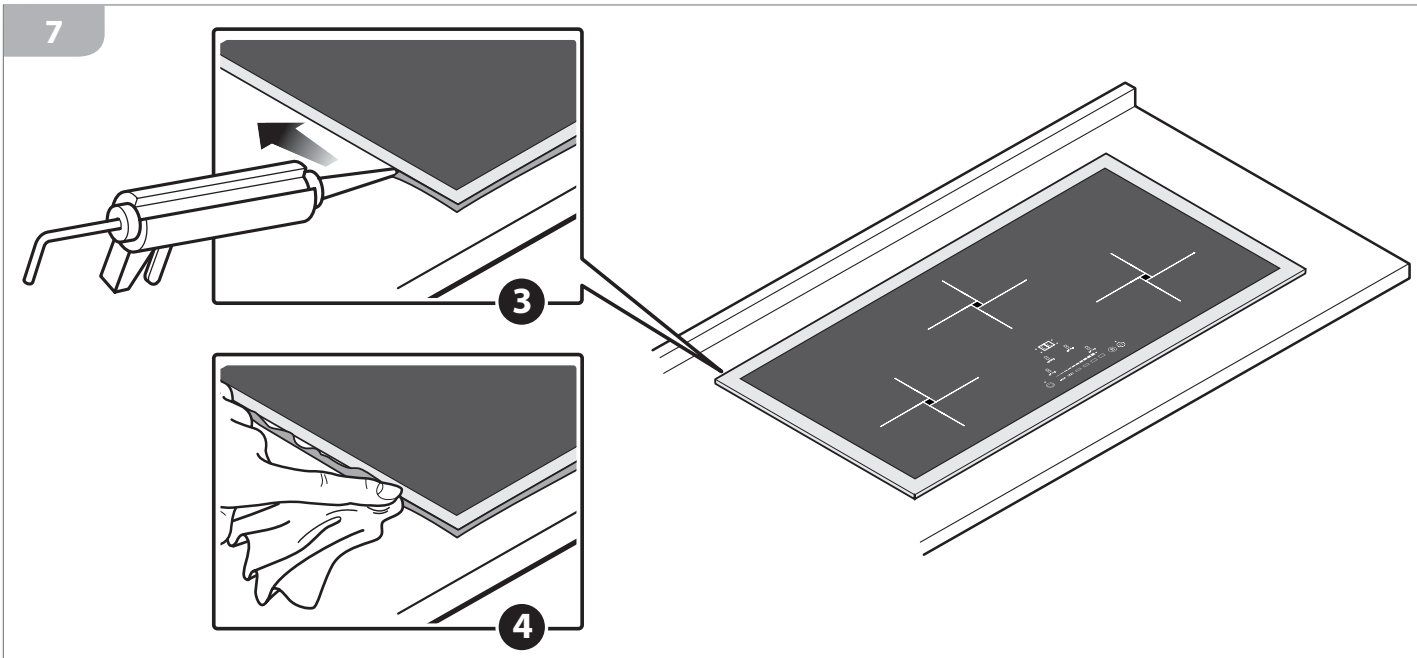


6B





7



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf "0 - aus" stehen.

Wenn die Oberfläche des Kochfeldes in irgendeiner Form beschädigt ist, das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trenne, um Stromschläge zu vermeiden.

Das Gerät wurde nicht dafür geplant und konstruiert, um über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuersystem bedient zu werden.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

In der Nähe dieses Gerätes keine Sprays verwenden, während es in Betrieb ist.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Keinerlei Änderungen an diesem Gerät vornehmen.

Brandgefahr!
Das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

Bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien beachten, dass der Bereich in der Nähe des Gerätes sehr heiß werden kann.

Überhitzungsgefahr!
Auf dem Kochfeld keine großen, ferromagnetischen (z.B.Backbleche) Gegenstände und keine metallischen Gegenstände, wie Tischbesteck oder Topfdeckel, auf den Glasflächen des Gerätes ablegen.

Träger von Herzschrittmachern müssen vor Benutzung des Gerätes ihren Arzt konsultieren.

Nur Töpfe verwenden, die speziell für Induktionsgeräte bestimmt sind: die Gefäße müssen aus ferromagnetischem Material bestehen, d.h. Eisen enthalten, und über einen ebenen Boden verfügen.

FÜR DAS GAREN

Brandgefahr!
Im Fall von Öl-/oder Fettbränden die Flammen niemals mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch oder ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr informieren.

Brandgefahr!
Das gerät oder Teile davon nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem verkleiden.

Explosionsgefahr!
Niemals Blechdosen oder luftdicht verschlossene Behälter auf dem Gerät erwärmen, da diese durch den Überdruck, den die Wärme erzeugt, explodieren und so schwere Personenschäden verursachen können.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Nach dem Gebrauch das Kochfeld mittels seiner Bedienvorrichtung ausschalten und dabei nicht auf den Topfsensor verlassen.

Während des Garvorgangs alle möglichen Sicherheitsvorkehrungen treffen, um die Kochplatte nicht zu zerkratzen.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

Overheating hazard!
Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.

Those wearing a pacemaker must consult their doctor before using the appliance.

Only select pots/pans suitable for use with the induction appliance: food containers must be ferromagnetic, therefore, they must contain iron and the base must be flat.

FOR COOKING

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

Induktionskochfelder sind mit speziellen Induktionsspulen versehen, die ein Magnetfeld erzeugen, das direkt an die eisenhaltigen Komponenten des Topfbodens übertragen wird.
Das Induktionskochen bietet zahlreiche Vorteile:
- optimale Leistung ohne ohne Streuverlust und daher Reduzierung des Energieverbrauchs
- Schnelleres Garen
- absolute Sicherheit (die Kochzone aktiviert sich erst bei Kontakt mit einem Topf und die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kalt)
- sehr einfach zu reinigen.

Legende
1 Typenschild
2 Befestigungsbügel
3 Kochzone 1
4 Tasten zum Einstellen der Leistung

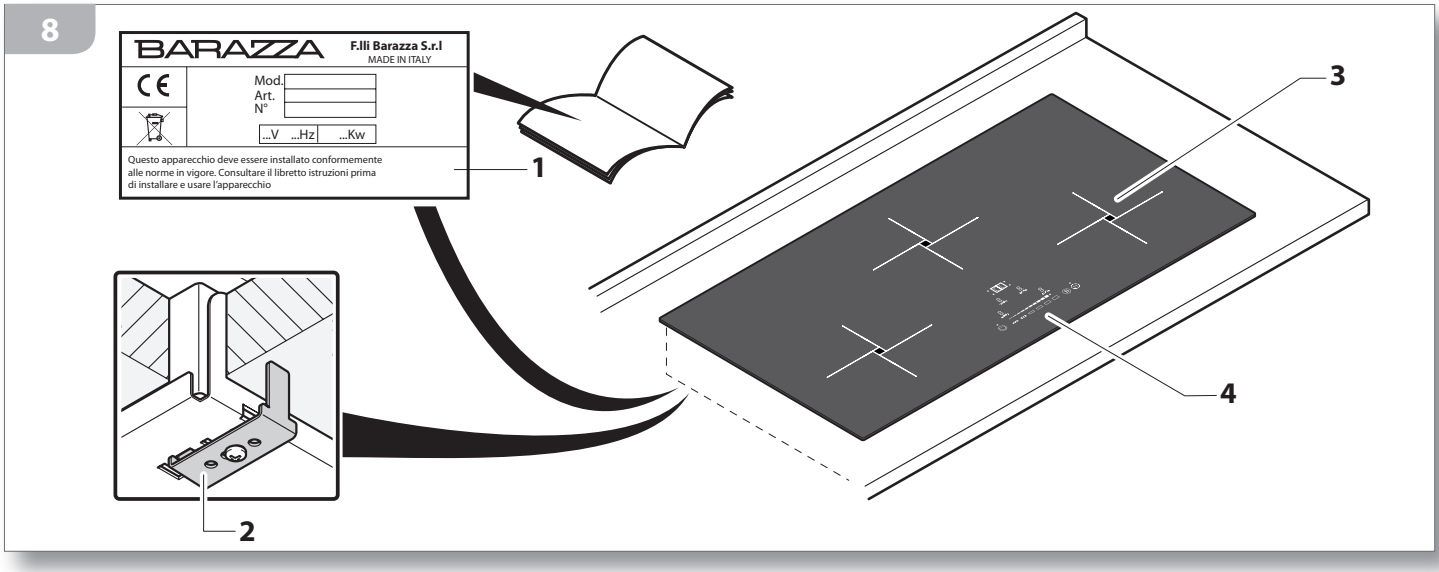
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.
Induction cooking offers various advantages:
- *excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste products*
- *rapid cooking times*
- *complete safety (the cooking zone is only activated upon contact with a pan/pot and the zone surface remains cool)*
- *easy cleaning.*

Key
1 data plate
2 mounting bracket
3 cooking zone
4 cooking regulator knobs

8



GUT ZU WISSEN

Das vorliegende Handbuch liefert Anweisungen zu Betrieb und Wartung von verschiedenen Gerätemodellen; Folgen Sie den speziellen Anweisungen für das Modell in Ihrem Besitz.
Das Modell ist sowohl anhand der Positionierung seiner Brenner als auch des Typenschilds leicht erkennbar (für die Position des Typenschildes siehe Abb. 8).

Vor dem Gebrauch das Gerät und seine Komponenten sorgfältig reinigen, wie im Kap. "Regelmäßige Wartung" auf S.30 angegeben.
Während der ersten Anwendungen kann das Gerät Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden; in diesem Fall den Raum gut lüften.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance.
The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 30.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

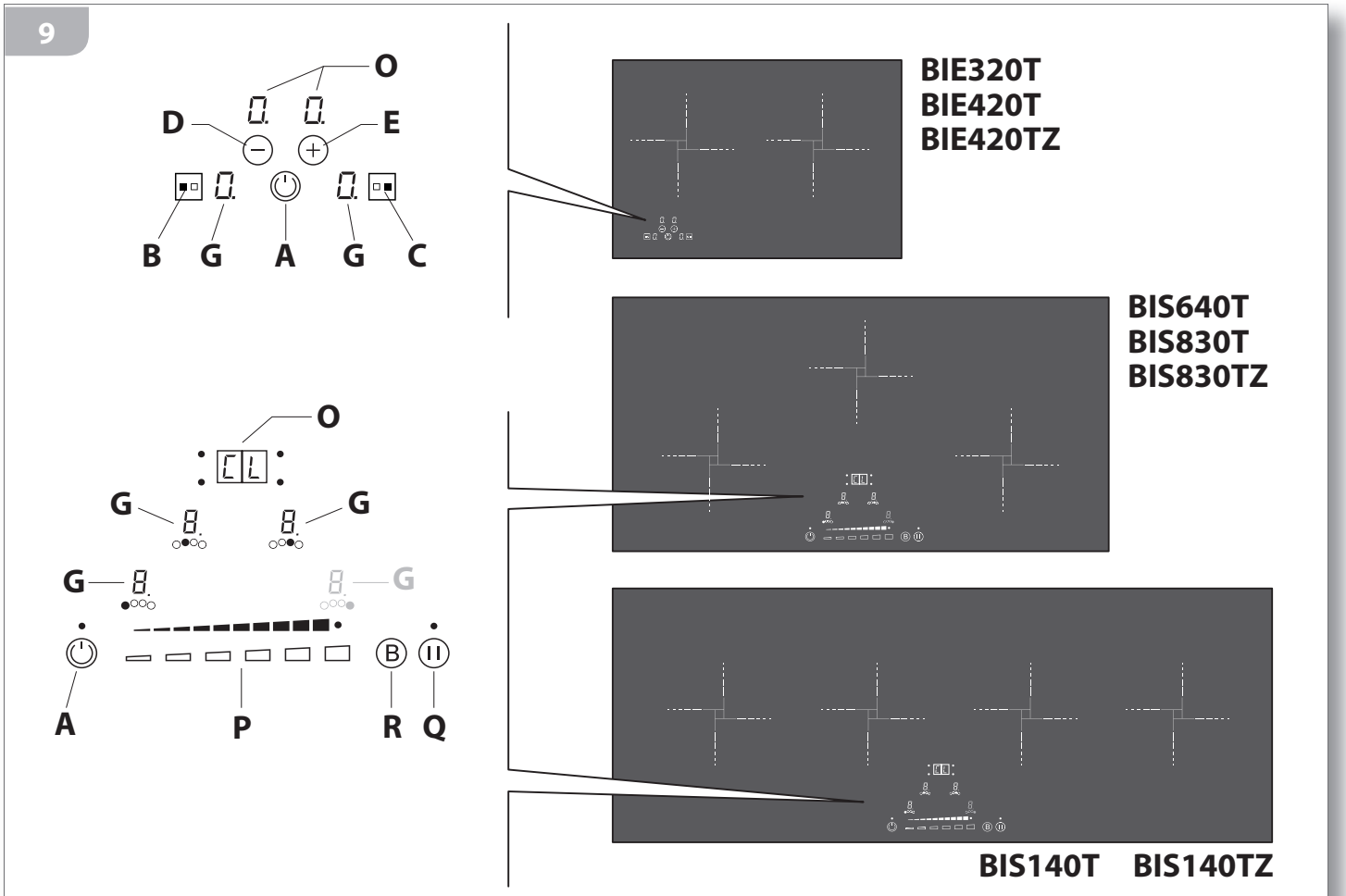
BEDIENFELD

Um zu ermitteln, welche Tasten zu der Kochstelle gehört, die verwendet werden soll, siehe die durch Siebdruck aufgebrachten Symbole neben den Knöpfen, die die zugehörige Zone jeweils klar und unmissverständlich angeben (Abb. 9).

CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9).

9



A Taste ON - OFF:
Ein- und Ausschalten des Gerätes

B Auswahltaste linke Zone.

C Auswahltaste rechts Zone.

D Taste zum Absenken.

E Taste zum Erhöhen..

G Display Kochzone:
Zeigt die Leistung oder den Timer der Kochzone an

O Timerdisplay:
Zeigt die noch verbleibende Zeit der programmierten Garzeit an

P Taste Erhöhung des Timers:
Erhöht die Zeit der Programmierung des Timers

Q Pause-Taste:
Bringt das Gerät in den Pause-Zustand und unterbricht das Garen

R Taste „Schnelles Garen / Booster“:
Senkt die Garzeit einer bestimmten Zone

A ON - OFF key:
switch the appliance on and off

B Left zone selection key.

C Right zone selection key.

D Decrease key

E Increase key

G Cooking zone display:
cooking zone display (e. g. power, timer)

O Timer Display (OPTIONAL):
display timer countdown

P Timer Plus key (OPTIONAL):
increase timer value

Q Pause key:
pauses the appliance, interrupting cooking

R Rapid cooking/Booster key:
reduces the cooking time within a specific zone

GEBRAUCH DES GERÄTS

1) EINSCHALTEN DES GERÄTS

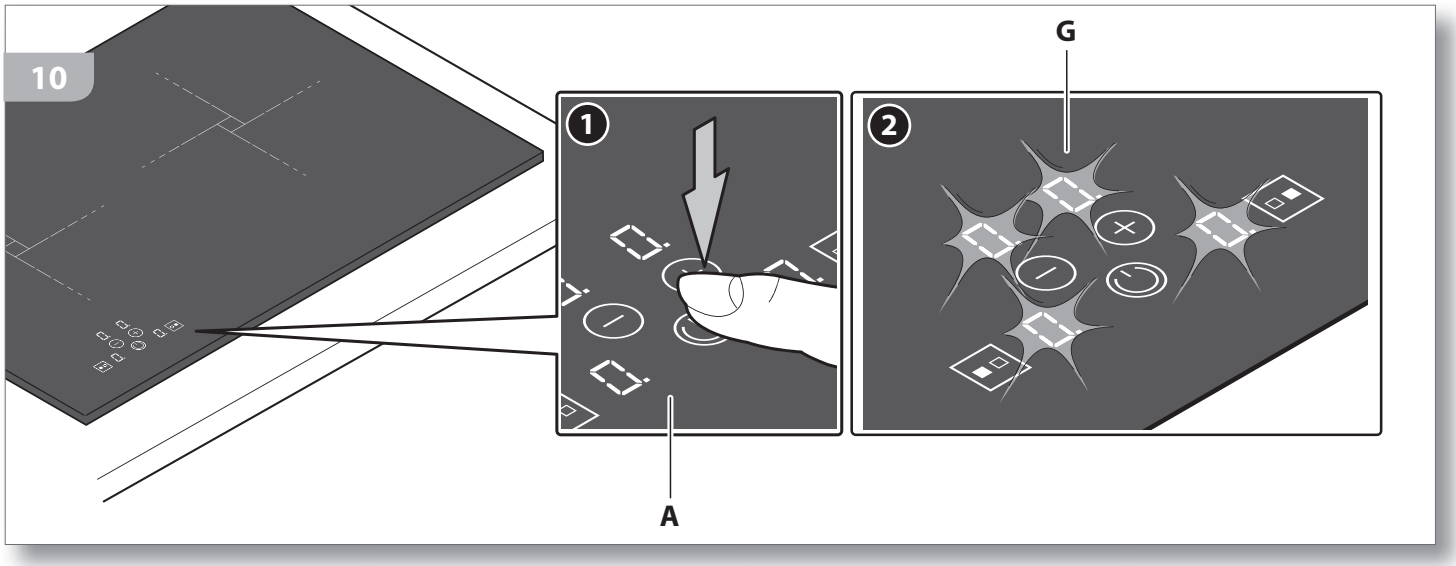
Die Taste **„A“** zum Einschalten des Kochfelds drücken.
Alle jeweiligen Displays **„G“** der Kochzone gehen in die Stand-by-Position **(Abb.10)**.
Die Steuereinheit bleibt 10 Sekunden lang aktiv.
Wenn in diesem Zeitraum keine andere Kochzone ausgewählt wurde, geht das Kochfeld automatisch aus.

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE START-UP

*Press key “**A**” to switch the hob on.*
*All the displays “**G**” associated with the cooking zones will switch on in standby mode **(fig.10)**.*
The control unit will remain on for 10 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob will switch itself off automatically.

10



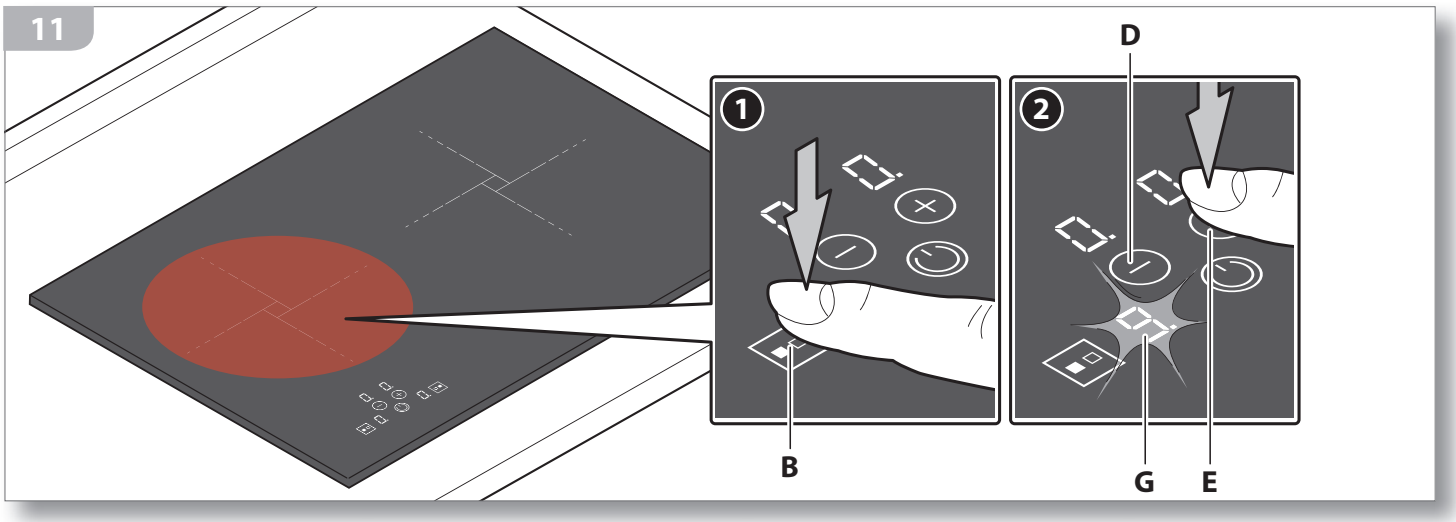
2) EINSCHALTEN DER KOCHZONE

Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie die Tasten **„B“** oder **„C“ (Abb.11)** drücken.
Nachdem dieser Vorgang ausgeführt wurde, können die „**9 Temperaturebenen**“ mit den Tasten **„D“ (Absenken)** und **„E“ (Erhöhen)** ausgewählt werden.
Die Ebene wird auf dem Leuchtbildschirm **„G“** mit den Nummern **„1 bis 9“** angezeigt.

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

*Select the desired cooking zone by pressing the **“B”** or **“C”** keys **(fig.11)**.*
*Once the selection has been made, it is possible to select “**9 temperature levels**” using keys **“D” (decrease)** and **“E” (increase)**.*
*The level selected will be displayed on the lit display **“G”** with a number in the range of **“1 to 9”**.*

11

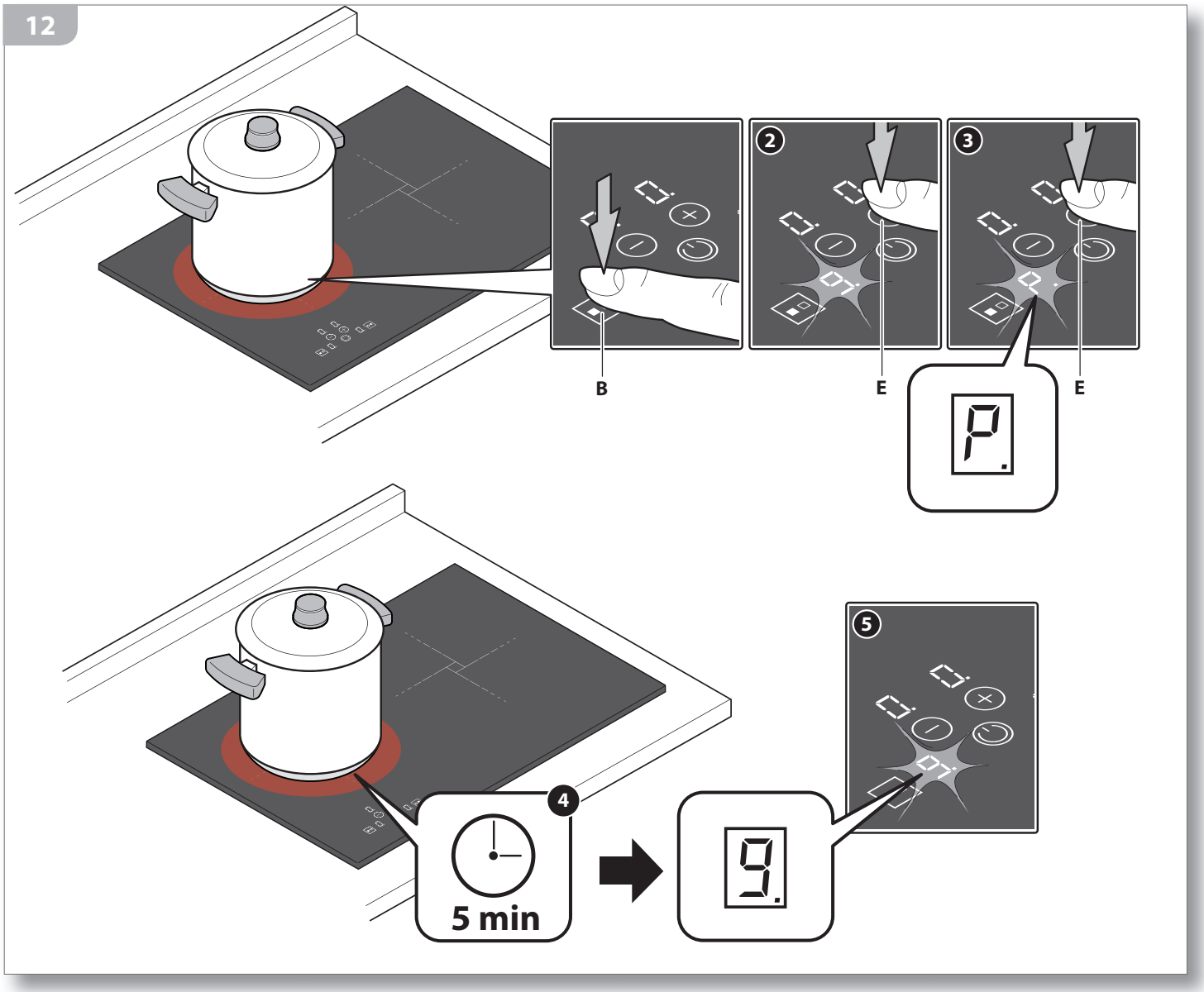


3) SCHNELLE ERHITZUNG / BOOSTER

Diese Funktion senkt weiter die Kochzeit einer bestimmten Zone, indem sie die Temperatur in einem Intervall von 10 Minuten auf maximale Leistung bringt. Am Ende dieses Intervalls geht die Leistung in der Kochzone automatisch auf Ebene 9 zurück.
Der Gebrauch dieser Funktion ist geeignet für das Erhitzen von großen Mengen von Flüssigkeiten in kurzer Zeit (z. B. Wasser zum Kochen von Nudeln) oder Gerichten.
Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und drücken die Taste **„E“** bis zur Ebene **„9“.**
Drücken Sie erneut die Taste **„E“ (Abb.12)**.
Ein Akustiksignal wird ausgestoßen und das Symbol **„P“** wird in der jeweiligen Zone angezeigt.

3) RAPID/BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given zone bringing the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.
This function is recommended for quickly heating up large quantities of liquids (e.g. water for cooking pasta) or dishes.
*To enable this function, where available, select the cooking zone and press the **“E”** key until it reads level **“9”.***
*Press the **“E”** key once again **(fig.12)**.*
*An acoustic signal will be heard and the **“P”** symbol will be displayed in the relative zone.*



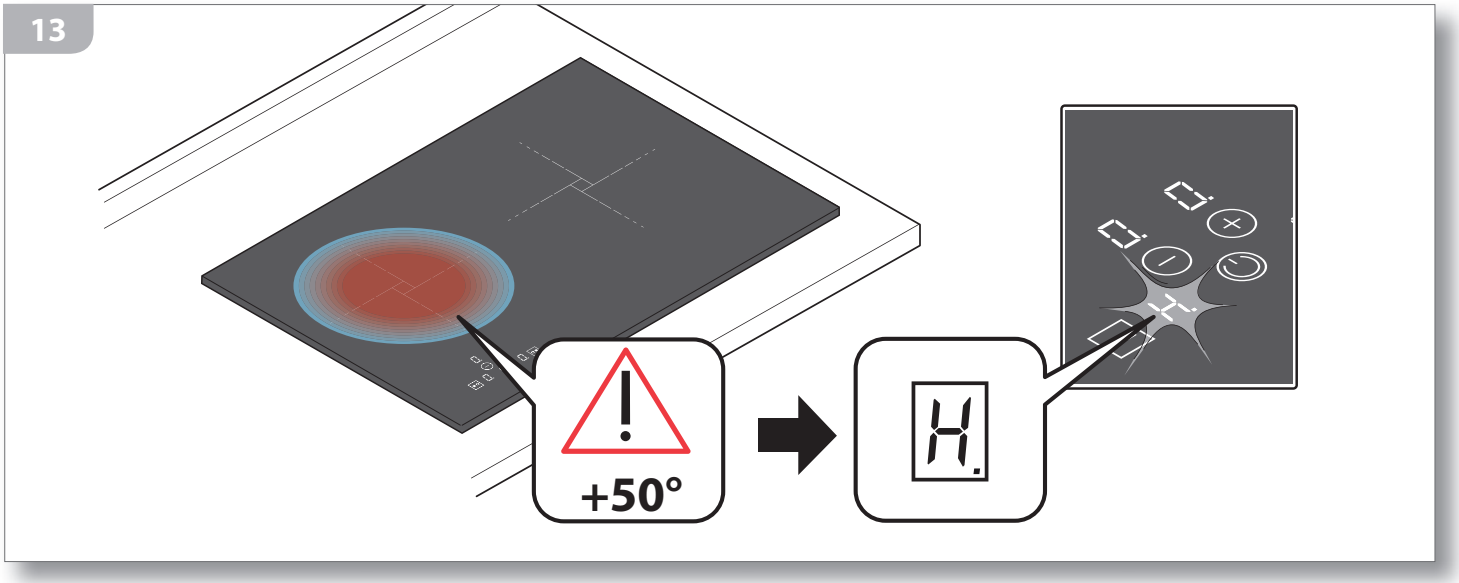
4) RESTHITZE

Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Ausschalten noch hoch ist (**höher als 50°**), erscheint auf dem zugehörigen Display das Symbol **„H“** (Restwärme).
Die Anzeige verschwindet erst, wenn keinerlei Verbrennungsgefahr mehr besteht.

4) RESIDUAL HEAT

*If the temperature of a cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol “**H**” (residual heat).*
The warning will only disappear when the risk of burning is no longer present.

13



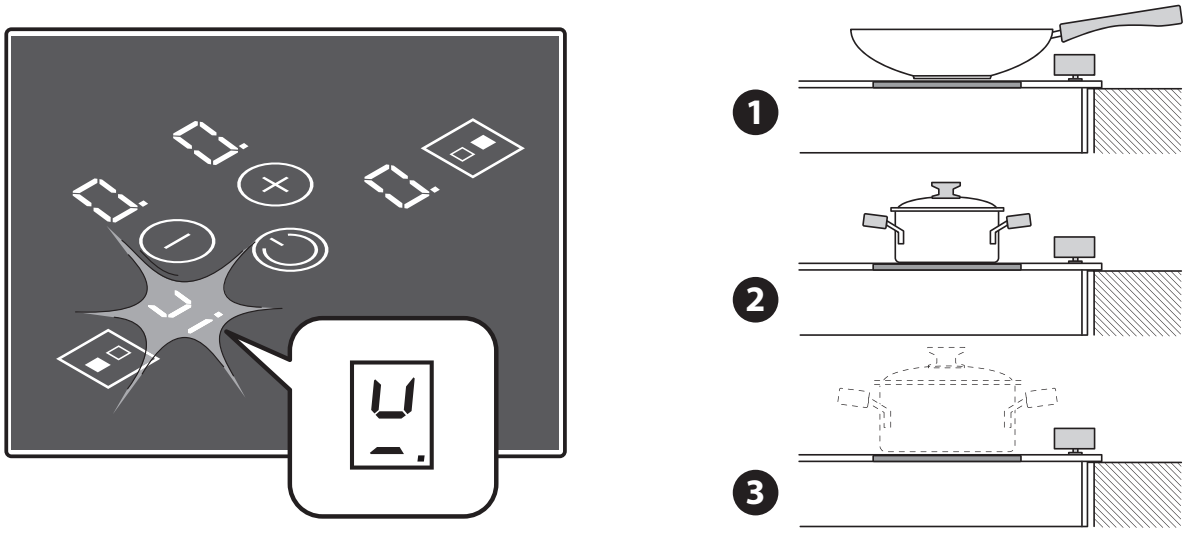
5) TOPFERKENNUNG

Wenn auf einem der Displays **„G“** einer Kochzone ein Symbol auftritt **(Abb. 14)**, bedeutet das, dass:
1) das genutzte Gefäß nicht zum Induktionskochen geeignet ist.
2) der verwendete Topfdurchmesser für das Gerät zu klein ist.
3) kein Topf auf der Platte vorhanden ist.

5) POT DETECTION

*If the symbol **(fig. 14)** should appear on one of the cooking zone displays **“G”**, it means that:*
***1)** The pot being used is not suitable for induction cooking.*
***2)** The diameter of the pot used is smaller than that permitted by the appliance.*
***3)** No pot is present.*

14



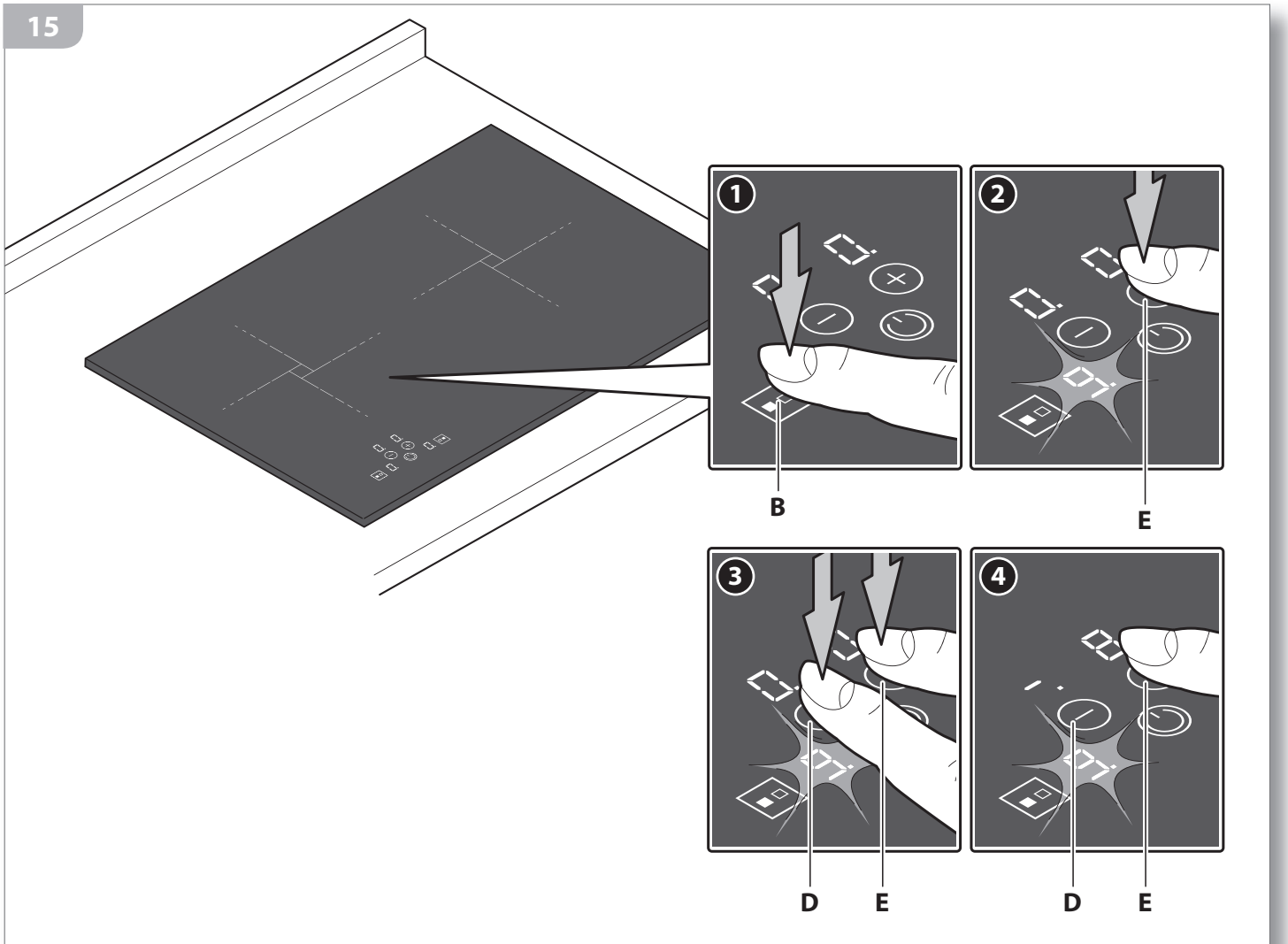
6) TIMER

Diese Funktion ermöglicht es, die Zeit zum automatischen Ausschalten der ausgewählten Kochzone zu definieren (von **1** bis **99** Minuten).
Aktivieren Sie eine Kochzone und stellen Sie die Leistung ein.
Aktivieren Sie den Timer, indem Sie gleichzeitig die Tasten **„D“** und **„E“** drücken. Drücken Sie erneut die Tasten **„D“** und **„E“** zur Auswahl der Kochzone, an der der Timer aktiviert werden soll. Das wird durch die jeweilige Led an einer der Ecken des Displays **(Abb.15)** angezeigt.
Drücken Sie die Tasten **„D“** und **„E“**, um die gewünschte Ausschaltzeit auszuwählen. Die Kochzone mit aktiviertem Timer wird durch eine stetig leuchtende Led an einen der Display-Ecken angezeigt.
Nach Ablaufen des Timers geht die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt, das deaktiviert werden kann, wenn eine der Tasten im Steuerfeld gedrückt wird. Um den Timer einer Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **„D“** und **„E“**, um die Timer-Funktion zu öffnen. Drücken Sie erneut die Tasten **„D“** und **„E“**, um den Timer der gewünschten Kochzone auszuwählen.
Drücken Sie die Taste **„D“**, bis Sie den Wert **„0“** erreichen.

6) TIMER

*This function allows you to set the time (from **1** to **99** minutes) at which the cooking zone selected is automatically turned off.*
Activate a cooking zone and adjust the power.
*Enable the timer by pressing the **“D”** and **“E”** keys at the same time. Press the **“D”** and **“E”** keys once again to select the cooking zone to which the activated timer will be applied. This will be displayed by the relative LED present on one of the corners of the display **(fig.15)**.*
*Press the **“D”** and **“E”** keys to select the desired automatic shut-down time. A LED light present on one of the corners of the display indicates the cooking zone with the associated active timer.*
*Once the timer has served its function, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area. To disable the timer associated with a cooking zone, press the **“D”** and **“E”** keys at the same time to access the timer function.*
*Press the **“D”** and **“E”** keys once again until you select the timer associated with the desired cooking zone.*
*Press the **“D”** key until you reach the value **“0”.***

15



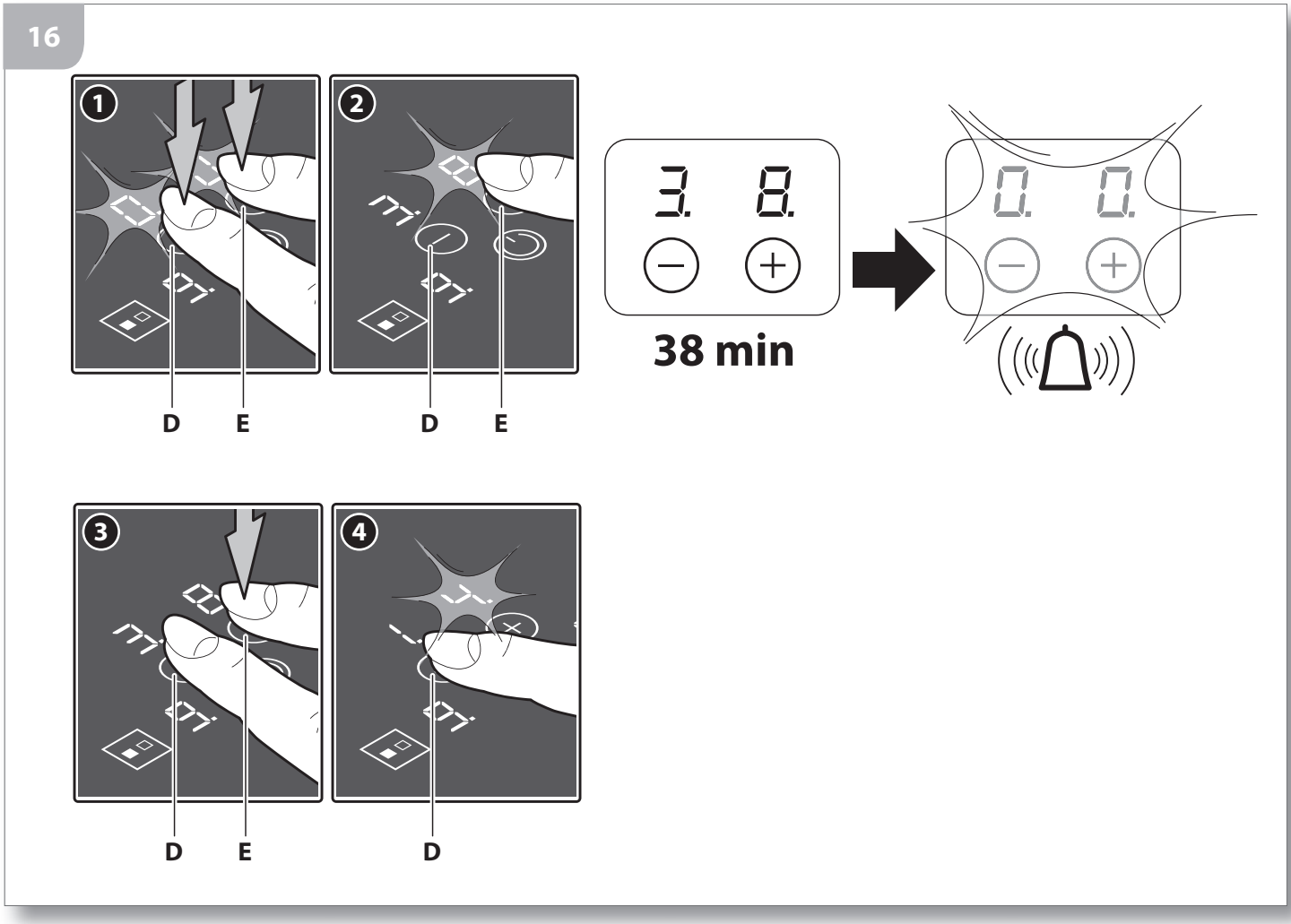
7) EGG TIMER/ERINNERUNG

Ein akustisches Signal kann zur Erinnerung eingestellt werden, indem Sie gleichzeitig die Tasten **„D“** und **„E“** drücken.
Die mittlere Led in der Timer-Zone blinkt.
Über die Taste **„D“** oder **„E“** die Zeit zur Erinnerung von 1 bis 99 Minuten **(Abb.16)** regeln.
Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer Taste in der Steuerzone deaktiviert werden kann.
Die vorher funktionierenden Kochzonen bleiben aktiv.
Die Funktion **„EGG TIMER/ERINNERUNG“** bleibt aktiv, auch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde.
Zur Deaktivierung dieser Funktion drücken Sie gleichzeitig die Tasten **„D“** und **„E“** und anschließend die Taste **„D“** bis zum Wert **„0“.**

7) EGG TIMER/REMINDER

*It is possible to set a sound reminder by pressing the **“D”** and **“E”** keys at the same time.*
The LED light at the centre of the timer area will flash.
*Using the **“D”** or **“E”** keys set a reminder time in the range of 1 to 99 minutes **(fig.16)**.*
Once the set time has lapsed, an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area.
Cooking zones which were previously in operation, will remain on.
*The **“egg timer/reminder”** function will remain on even after the appliance is turned off.*
*To disable this function, press the **“D”** and **“E”** keys at the same time and subsequently the **“D”** key until you reach the value **“0”.***

16



8) STEUERUNGSSPERRE

Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn die Garzonen nicht ausgewählt wurden.

Es ist möglich, die Bedienelemente zu sperren, um die Gefahr zu umgehen, dass ungewollte Änderungen an den Einstellungen (durch Kinder, Reinigungsarbeiten usw.) vorgenommen werden.

Um die **„Steuerungssperre"** zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Taste **„C"** (unten rechts) und die Taste **„D"**, und anschließend erneut die Taste **„C"** ; die 2 Leds zeigen das Symbol **„L"** an, um auf die ausgeführte Steuerungssperre hinzuweisen **(Abb.17)**.

Um die Steuerungen gleichzeitig zu lösen und zurück zu den Einstellungen zu kommen (z. B. das Garen unterbrechen), müssen Sie gleichzeitig die Tasten **„C"** (unten rechts) und **„D"** drücken; die 2 Leds zeigen das blinkende Symbol **„0"** an und nun können die Einstellungen verändert werden.

Wenn die Sperre der Bedienelemente aktiv ist, kann das Kochfeld ausgeschaltet werden.

In diesem Fall bleibt die Steuerungssperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiv.

Um definitiv die **„Steuerungssperre"** zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **„C"** (unten rechts) und die Taste **„D"**, und dann erneut die Taste **„D"**.

Das Kochfeld schaltet sich aus und beim erneuten Einschalten ist die Steuerungssperre nicht mehr aktiv.

8) CONTROL PANEL LOCK

This function is can be activated only if the cooking zones aren't selected.

It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning, etc.).

*To activate the **"control panel lock"**, press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"C"** once again; the 2 LED lights will display the symbol **"L"** to indicate that the control panel lock has been implemented **(fig.17)**.*

*To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g. interrupting cooking), you must press keys "**C**" (bottom right) and "**D**" at the same time; the 2 LED lights will display the flashing symbol **"0"** indicating that it is now possible to make adjustments.*

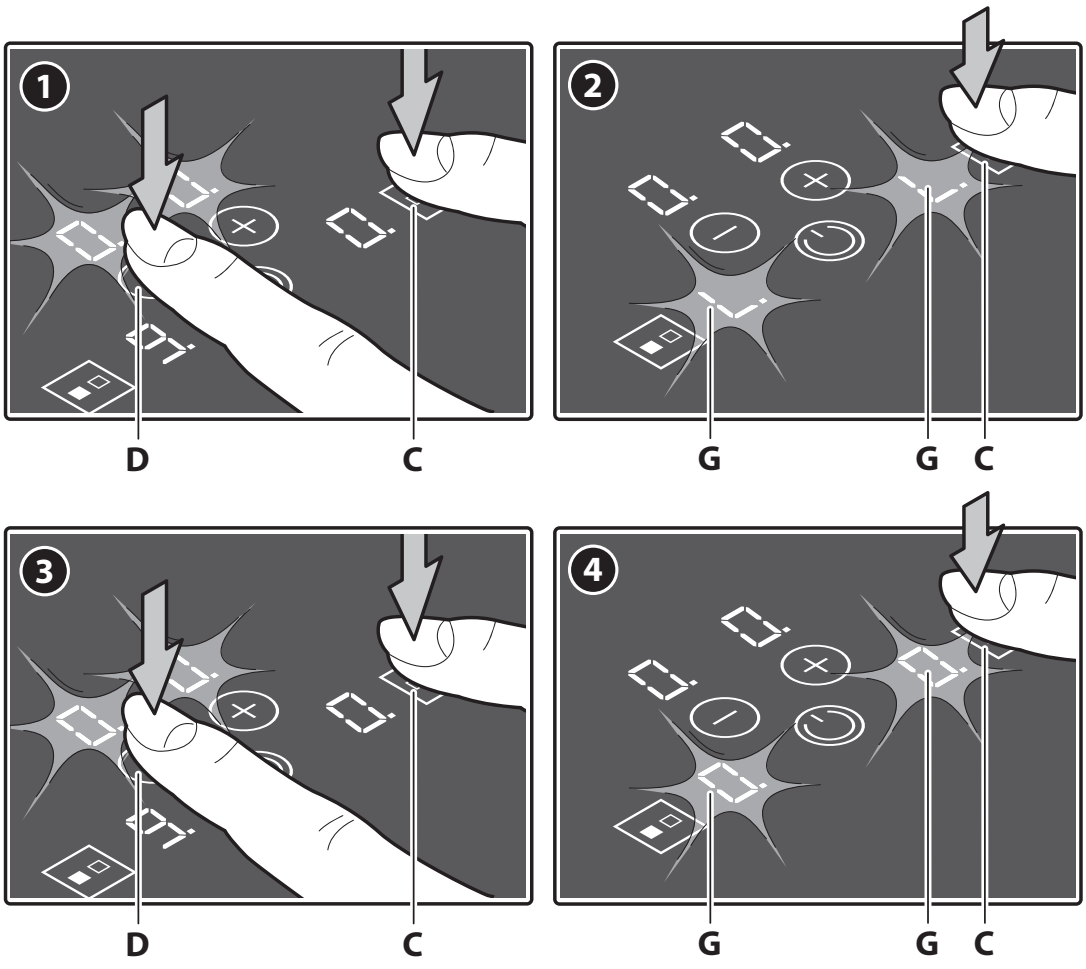
It is possible to switch off the hob when the control panel lock is active.

In such a case, the control panel lock remains active when the hob is turned back on.

*To unlock the **"control panel lock"** permanently, you must press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"D"** once again.*

The hob will switch itself off and upon switching back on, the control panel lock will no longer be active.

17



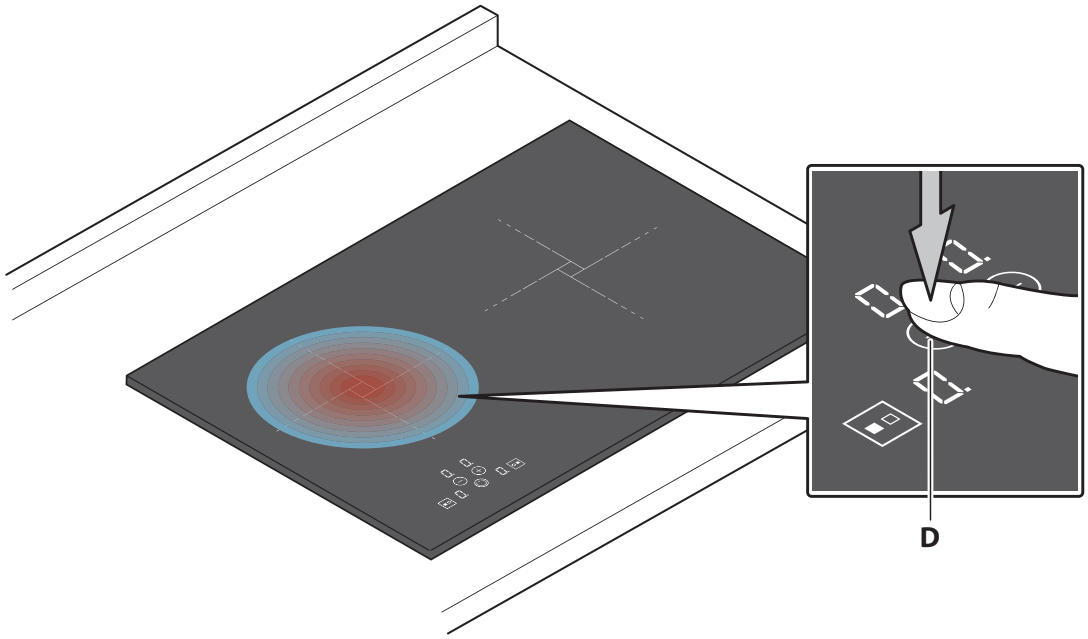
11) AUSSCHALTEN DER KOCHZONE

Zum Ausschalten der Kochzone die Taste **„D“** drücken, bis die Position **„0“** erreicht wird.

11) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

*To switch off a cooking zone, press the **“D”** key until you reach the value **“0”.***

18



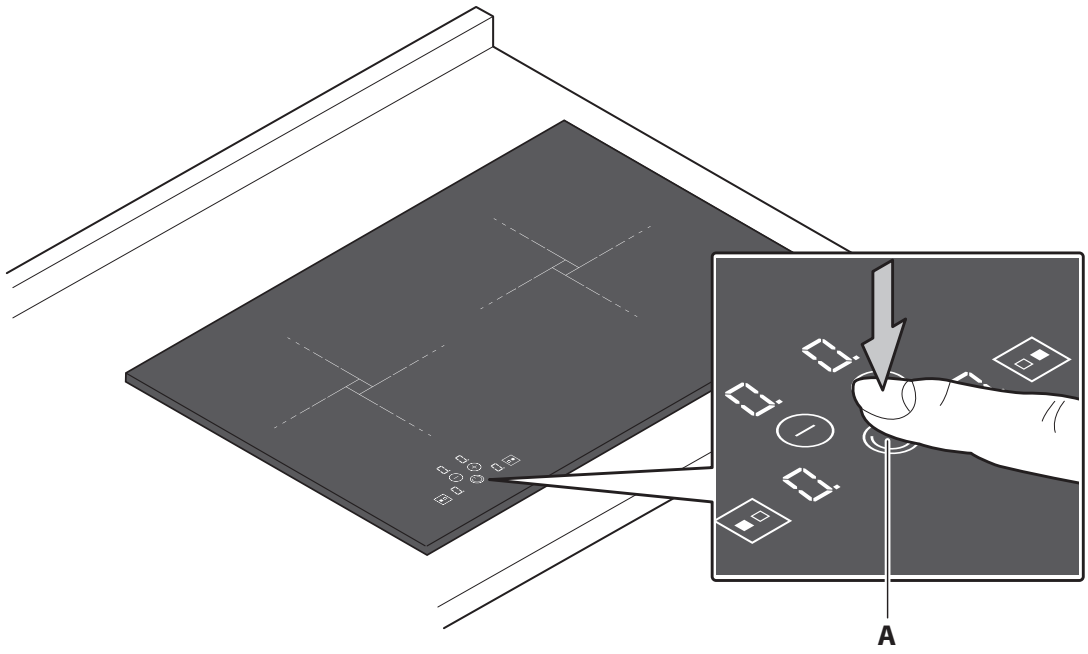
12) AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

Zum kompletten Ausschalten des Kochfeldes drücken Sie die Taste **„A“** .

12) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

*To turn off the hob completely, hold down the **“A”** key.*

19



GEBRAUCH DES GERÄTS

1) EINSCHALTEN DES GERÄTS

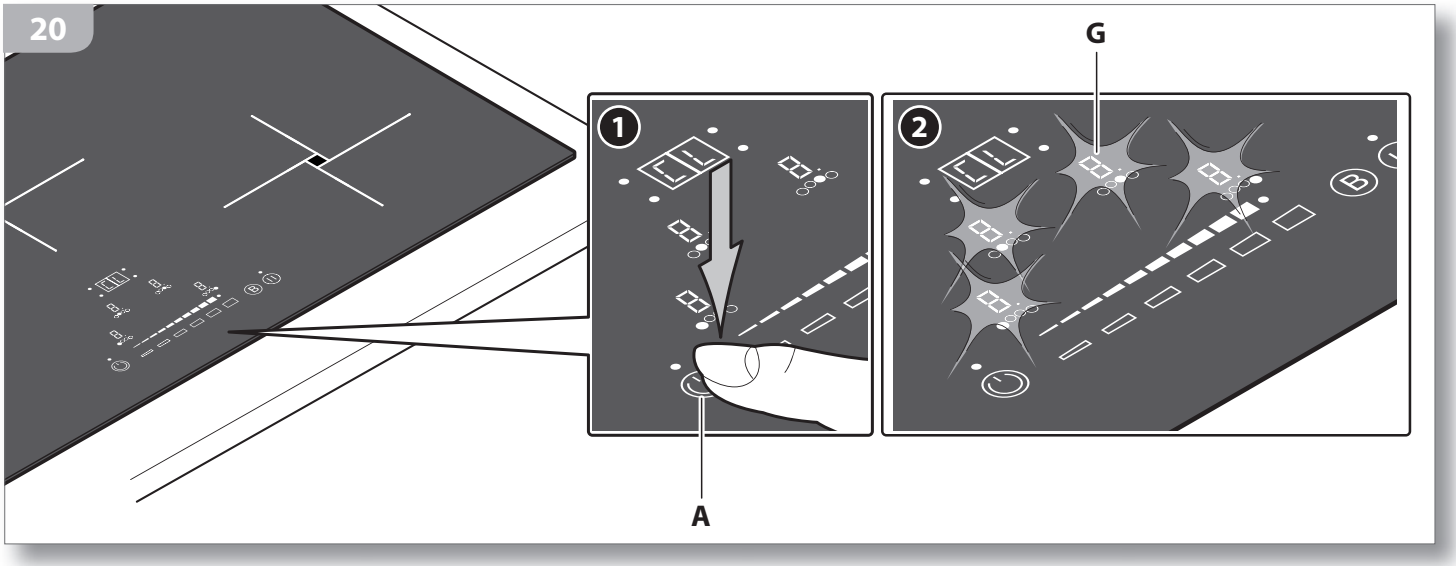
Die Taste **„A“** zum Einschalten des Kochfelds drücken.
Alle jeweiligen Displays **„G“** der Kochzone gehen in die Stand-by-Position **(Abb.20)**.
Die Steuereinheit bleibt 20 Sekunden lang aktiv.
Wenn in diesem Zeitraum keine andere Kochzone ausgewählt wurde, geht das Kochfeld automatisch aus.

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE START-UP

*Press the **“A”** key to switch the hob on.*
*All the displays **“G”** relative to the cooking zones will switch on in the standby position (**fig.20**).*
The control unit remains active for 20 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob switches off automatically.

20



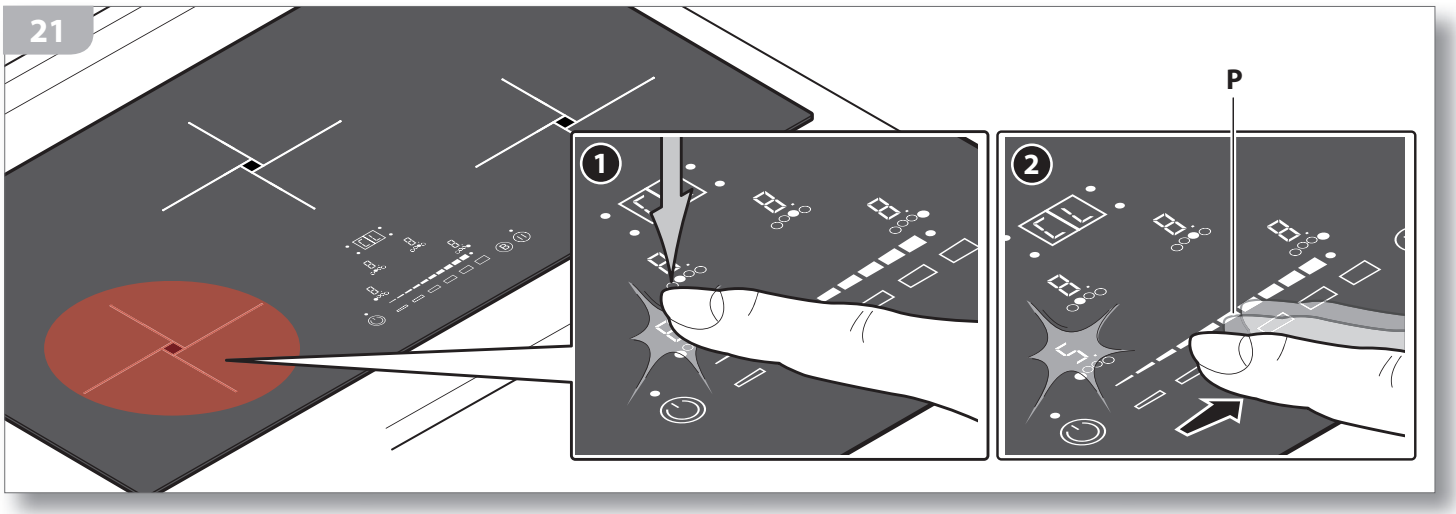
2) EINSCHALTEN DER KOCHZONE

Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. Drücken Sie dazu eines der Displays **„G“** .
Nutzen Sie den Gleitschalter **„P“** zum Erhöhen und Absenken der Leistung der Kochzone **(Abb.21)**.
Die Leistung der jeweiligen Kochzone kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird auf dem Leuchtdisplay **„G“** mit der Nummer zwischen „1 - 9“ angezeigt.

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

*Select the desired cooking zone by pressing one of the **“G”** displays.*
*Slide the slider **“P”** to increase and to decrease the power of the cooking zone (**fig.21**).*
*The power of a single cooking zone can be adjusted according to 9different positions, and will be displayed on the lit **“G”** display with a number from “1 to 9”.*

21



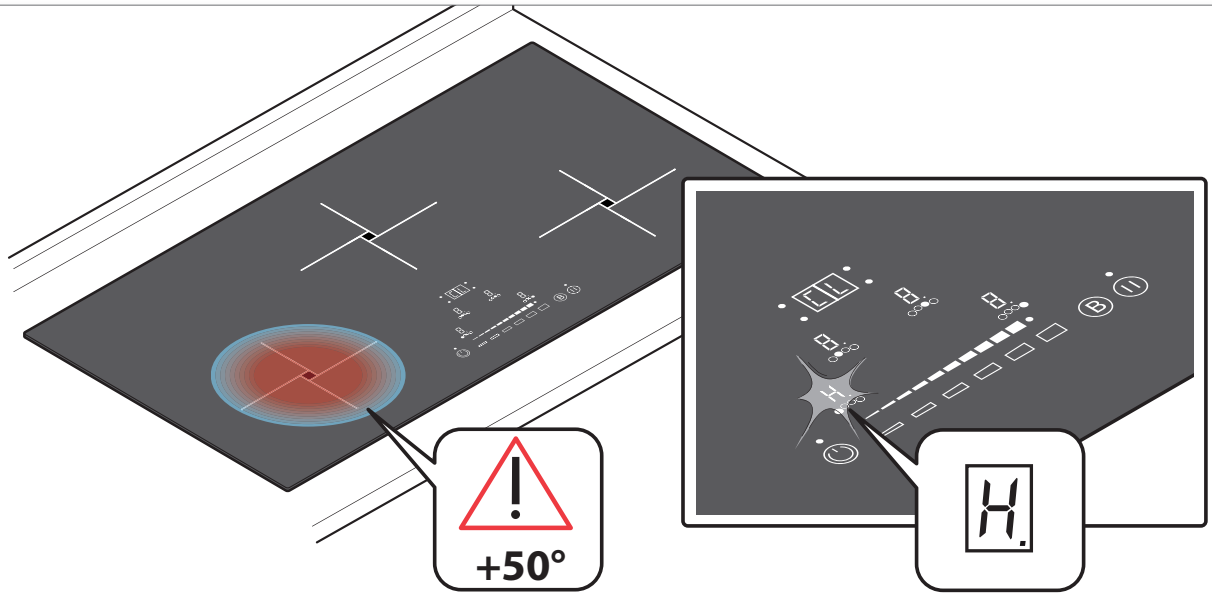
3) RESTHITZE

Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Ausschalten noch hoch ist (**höher als 50°**), erscheint auf dem zugehörigen Display das Symbol **„H“** (Restwärme).
Die Anzeige verschwindet erst, wenn keinerlei Verbrennungsgefahr mehr besteht.

3) RESIDUAL HEAT

*If the temperature of the cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol **“H”** (residual heat).*
The symbol will only disappear once the burn risk in no longer present.

22



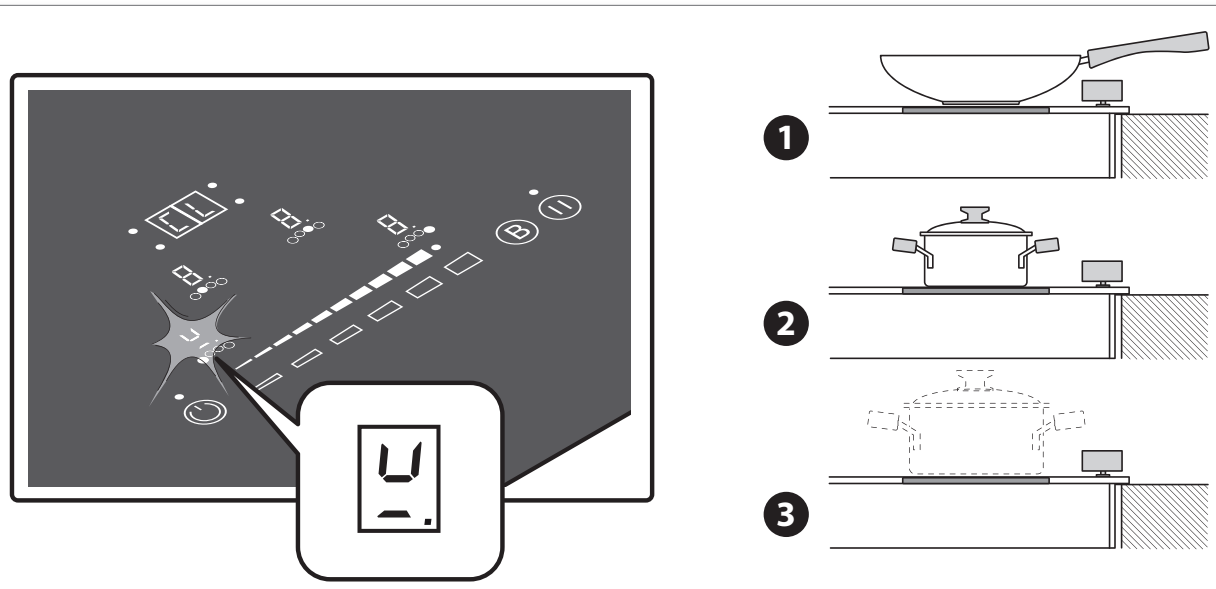
4) TOPFERKENNUNG

Wenn auf einem der Displays **„G“** einer Kochzone ein Symbol auftritt **(Abb. 23)**, bedeutet das, dass:
1) das genutzte Gefäß nicht zum Induktionskochen geeignet ist.
2) der verwendete Topfdurchmesser für das Gerät zu klein ist.
3) kein Topf auf der Platte vorhanden ist.

4) POT DETECTION

*If the symbol (**fig. 23**), should appear on one of the cooking zone displays **“G”** , it means that:*
***1)**The pot being used is not suitable for induction cooking.*
***2)**The diameter of the pot used is inferior to that permitted by the appliance.*
***3)** No pot is present.*

23

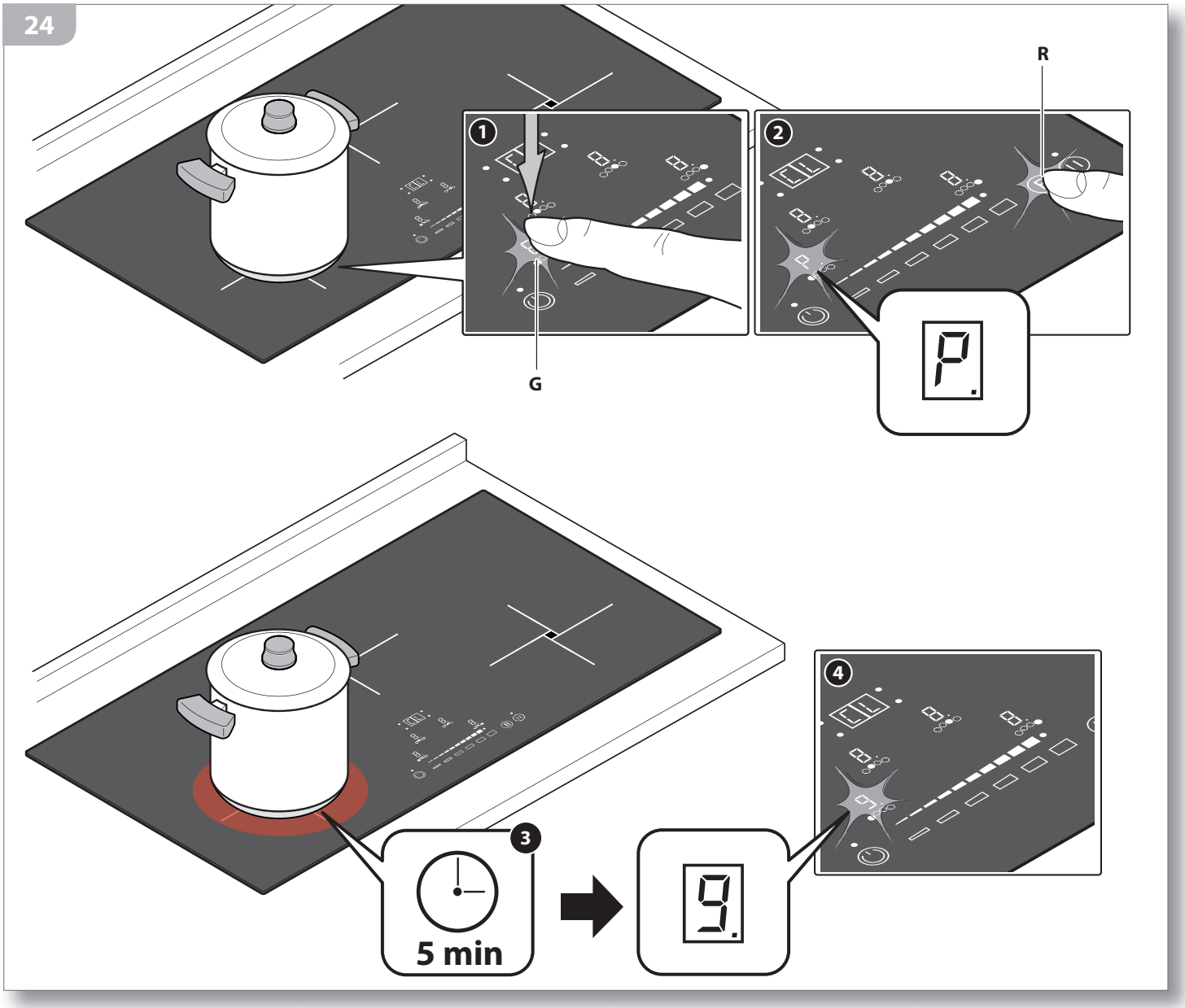


5) SCHNELLE ERHITZUNG / BOOSTER

Diese Funktion senkt weiter die Kochzeit einer bestimmten Zone, indem sie die Temperatur in einem Intervall von 10 Minuten auf maximale Leistung bringt. Am Ende dieses Intervalls geht die Leistung in der Kochzone automatisch auf Ebene 9 zurück.
Der Gebrauch dieser Funktion ist geeignet für das Erhitzen von großen Mengen von Flüssigkeiten in kurzer Zeit (z. B. Wasser zum Kochen von Nudeln) oder Gerichten.
Zur Aktivierung dieser Funktion, wenn verfügbar, wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie die Taste **„R"**. Auf dem jeweiligen Display **„G"** erscheint das Symbol **P**.
Die Funktion ist nur bei Kochzonen mit einem Durchmesser von Ø 200 mm verfügbar.

5) RAPID/BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given zone taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.
The use of this function is recommended for rapid heating of large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta) or dishes. To enable this function, where available, select the cooking zone and press the ***"R"*** *key, on the relative display* ***"G"*** *the symbol* ***P*** *will appear.*
The function is available only in cooking zones with a diameter of Ø 200 mm.



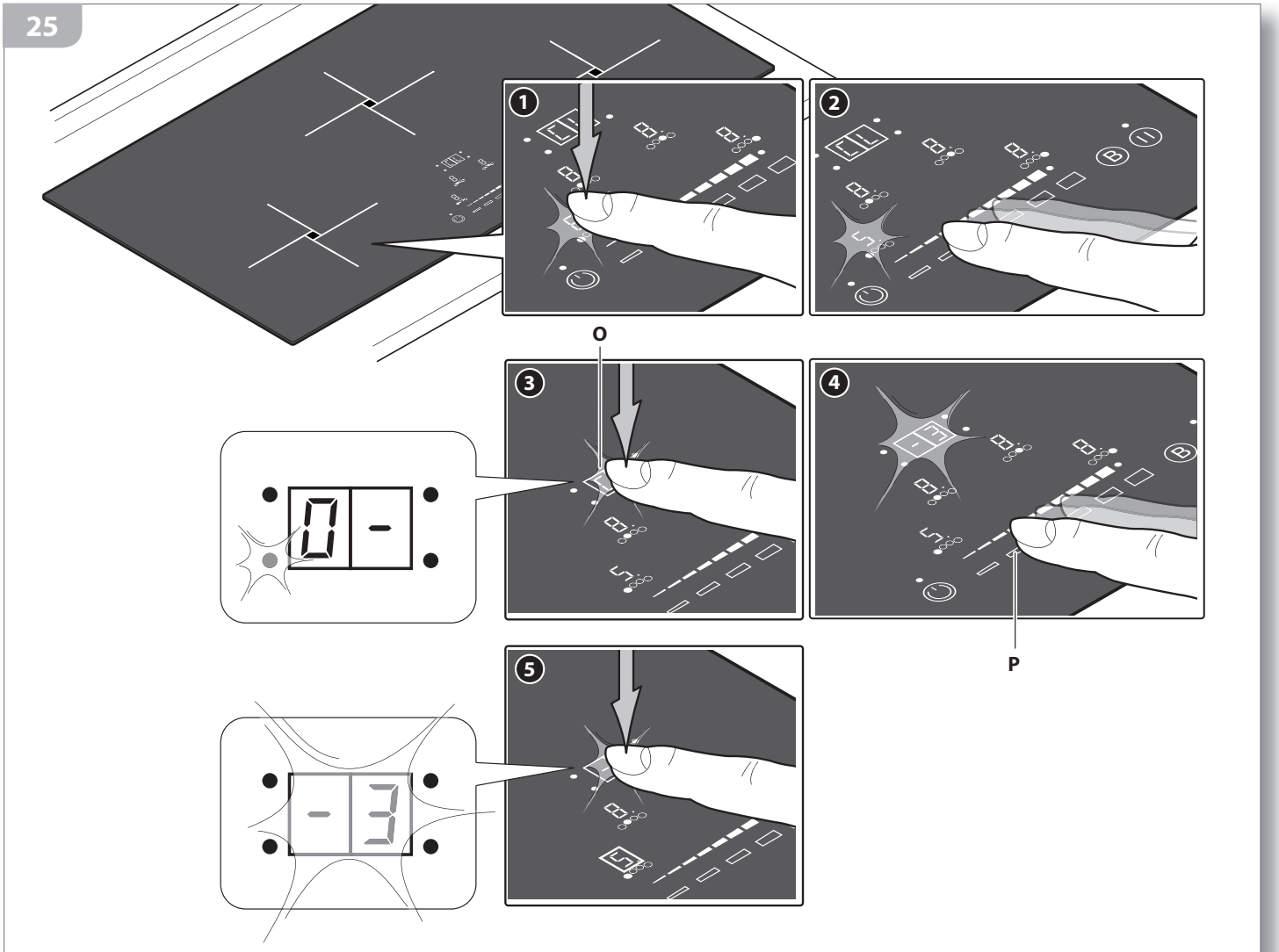
6) TIMER

Diese Funktion ermöglicht es, die Zeit zum automatischen Ausschalten der ausgewählten Kochzone zu definieren (von **1** bis **99** Minuten).
Aktiveren Sie eine Kochzone und stellen Sie die Leistung ein. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie auf das Display **„O“** drücken.
Das Display zeigt das Symbol **(Abb. 25)** und die jeweilige LED der ausgewählten Zone in einer der Ecken des Displays **„O“** an und blinkt.
Lassen Sie den Gleitschalter**“P“** gleiten, um den gewünschten Wert (z.B. 3Min.) einzustellen. Drücken Sie erneut auf das Display **„O“** das das Symbol anzeigt **(Abb. 25)**.
Lassen Sie erneut den Gleitschalter gleiten und stellen Sie den gewünschten Wert ein (z.B. 23Min.). Anschließend die Einstellung durch das Drücken auf dem Display **„O“**bestätigen.
Wenn Sie eine Timer-Zeit unter 10Min. (z. B. 3Min.) einstellen möchten, bestätigen Sie das durch zweimaliges Drücken auf dem Display **„O“**. Nach Ablaufen des Timers geht die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt, das deaktiviert werden kann, wenn eine der Tasten im Steuerfeld gedrückt wird.

6) TIMER

*This feature allows you to set the time (from **1** to **99** minutes) to automatically turn off the cooking zone selected.*
Activate a cooking zone and adjust the power.
*Enable the timer on the display by pressing **“O”**.*
*The display will present the symbol (**fig. 25**) and the LED relative to the selected zone set on one corner of the **“O”** display will flash.*
*Scroll bar slider **“P”** to set the desired value (e.g. 3 min.),*
*Press the **“O”** display once again which will present the symbol (**fig. 25**).*
*Scroll the bar slider once again and set the desired value (e.g., 23 min.) and confirm by pressing the **“O”** display.*
*If you wish to confirm a time less than 10 mins (e.g. 3 min.), confirm by pressing twice on the display **“O”**.*
Upon expiry of the timer, the cooking zone will automatically turn off and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands.

25



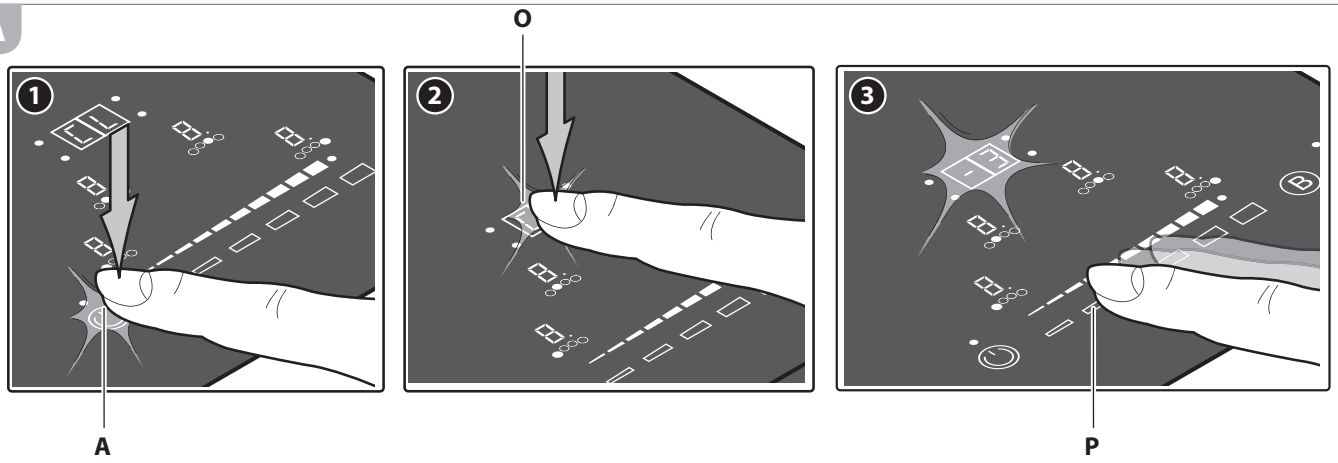
7) EGG TIMER/ERINNERUNG

Diese Funktion ermöglicht es, eine akustische Erinnerung einzustellen.
Um auf diese Funktion zuzugreifen, darf keine der Kochzonen in Funktion sein.
Das Kochfeld über die Taste **„A“** einschalten, den Timer der Zone durch das Drücken auf das Display **„O“** aktivieren und eine Zeit zwischen **1** und **99** Minuten, wie im vorherigen Abschnitt TIMER beschrieben, einstellen.
Nach der Bestätigung der Erinnerung, bleiben die LED der Taste „**A**“ und das Display „**O**“ mit der vorher eingestellten Zeit aktiv **(Abb. 26A)**.
Jetzt ist es erneut möglich, das Kochfeld über die Taste **„A“** sowie die Kochzone einzustellen.
Nach Ablaufen des Timers ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer Taste in der Steuerzone deaktiviert werden kann **(Abb. 26B)**.
Mit der aktiven Erinnerung ist es nicht möglich, auf die Timer-Funktion zuzugreifen.

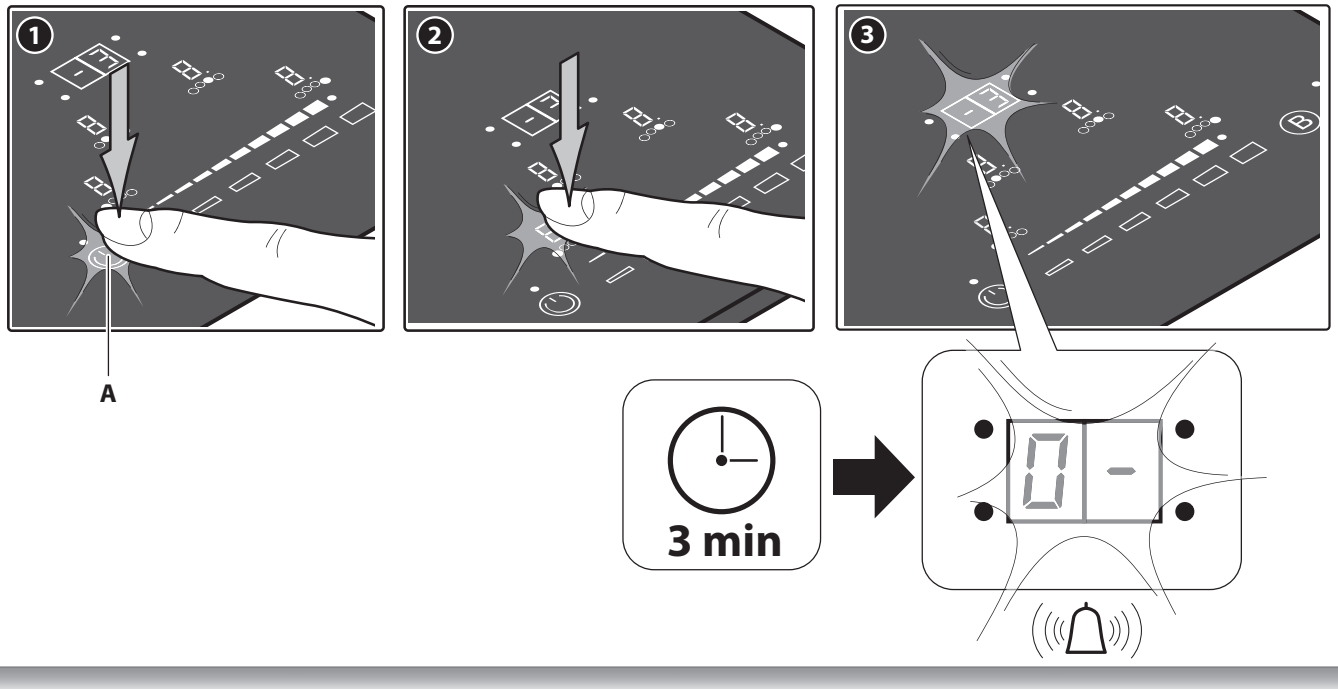
7) EGG TIMER / REMINDER

This feature allows you to set a reminder sound.
None of the coking zones must be in operation in order to access this feature.
*Turn on the hob using the **“A”** key, activate the timer by pressing the display **“O”** and set any time between **1** to **99** minutes as described in the previous paragraph TIMER.*
*After confirmation of the reminder the LEDs of the relative **“A”** key and “O” display, presenting the time previously set (**fig. 26A**) will remain active.*
*At this point, it is possible to turn the hob back on using the **“A”** key and adjust the cooking zones.*
*When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the keys within the command area (**fig. 26B**).*
When the reminder is active, it is not possible to access the active timer.

26A



26B



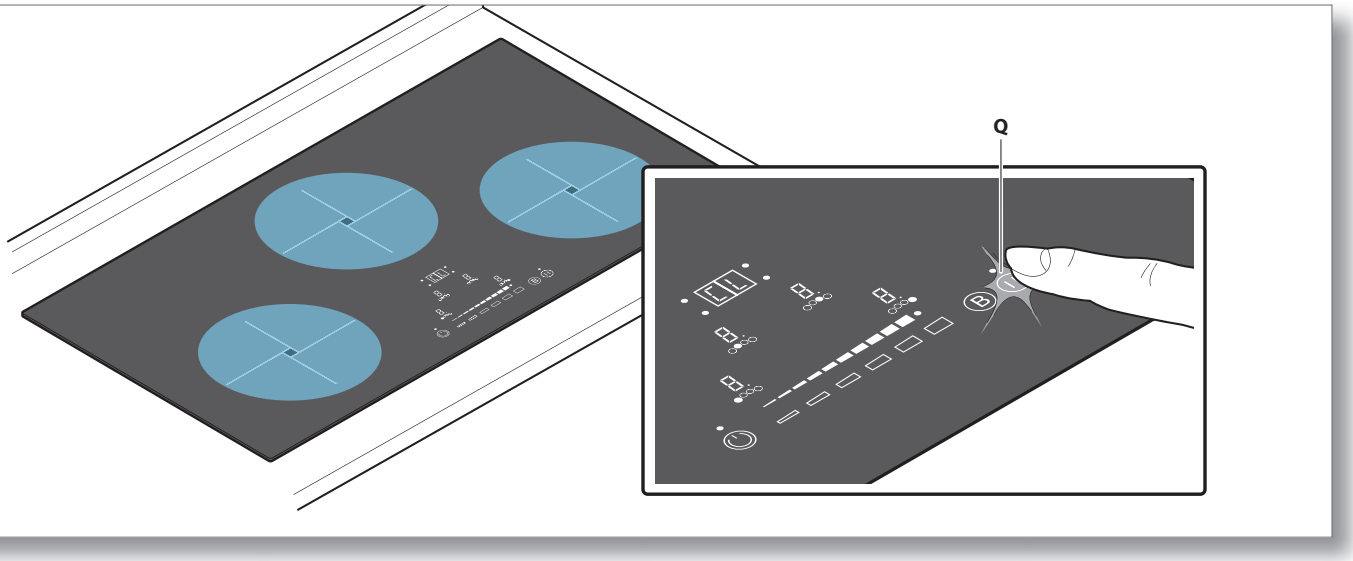
8) PAUSE

Durch Drücken der Taste **„Q“**, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist, ist es möglich, das Gerät auf Pause zu stellen. Somit wird vorübergehend das Kochen unterbrochen. Die jeweilige LED schaltet sich ein.
Die Pause hat eine Dauer von 10 Minuten bis zum automatischen Ausschalten des Geräts.
Die Pause-Funktion kann deaktiviert werden, indem die Taste **„Q“** gedrückt wird und innerhalb von 10 Sekunden eine andere Taste der Steuerzone. Der Gebrauch der Pause-Funktion unterbricht die eventuell aktiven Timer.

8) PAUSE

*When at least one cooking zone is operating, it is possible to momentarily pause the appliance, interrupt cooking, by pressing the **“Q”** key. The relative LED will light up. The pause lasts for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off. The pause function can be deactivated by pressing the **“Q”** key and, within 10 seconds, any of the control keys. Previously programmed timers will be interrupted during the pause.*

27



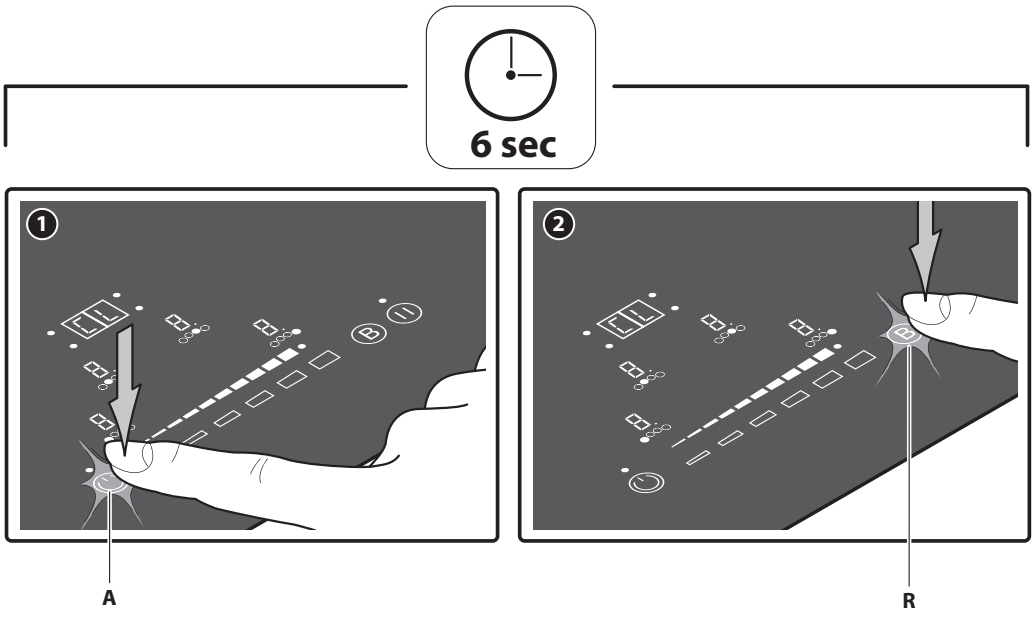
9) AUFRUFEN

Wenn sich falscherweise das Kochfeld ausschaltet, ist es möglich, die vorher aktiven Einstellungen der Kochzone aufzurufen und und das Kochfeld mit der Taste **„A“ innerhalb von 6 Sekunden** wieder einzuschalten. Dann die Taste **„Q“ innerhalb von 6 Sekunden drücken**.
Wenn diese Funkton beim erneuten Einschalten des Feldes verfügbar ist, leuchtet die Taste **„Q“** auf.

9) RECALL

*When the appliance has been switched off by mistake, it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing key **“A” within 6 seconds**, then pressing the **“Q”** key **within 6 seconds**.*
*If the recall function is available, the **“Q”** key LED will light up when the appliance is switched on again.*

28



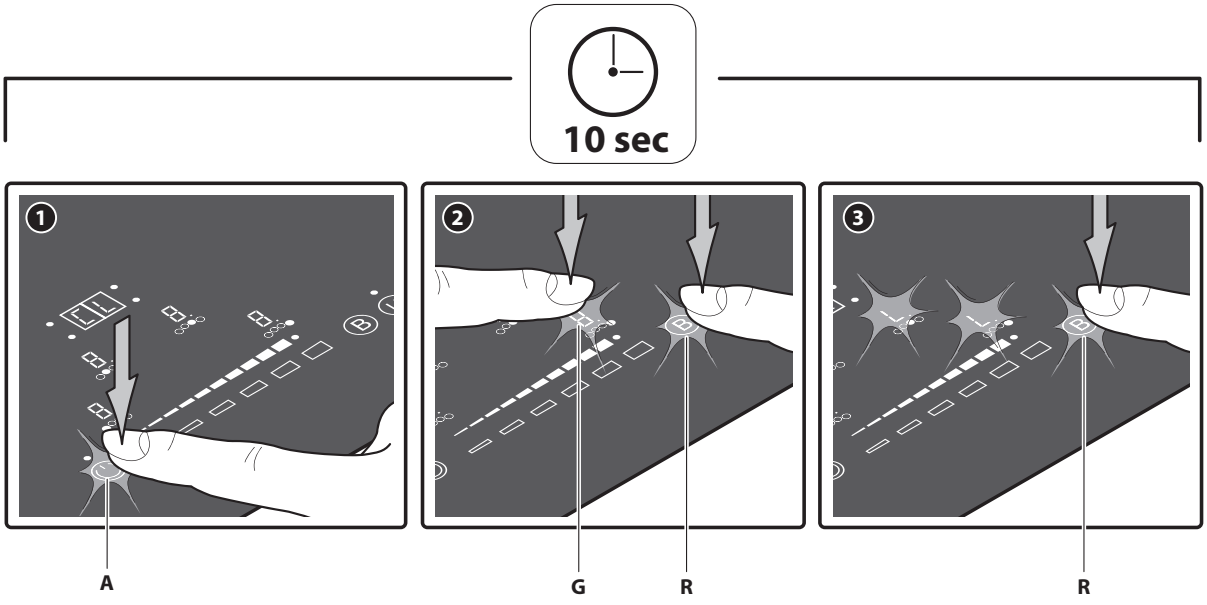
10) STEUERUNGSSPERRE

Das Kochfeld durch Drücken der Taste **„A“** einschalten.
Es ist möglich, die Bedienelemente zu sperren, um die Gefahr zu umgehen, dass ungewollte Änderungen an den Einstellungen (etwa durch Kinder, Reinigungsarbeiten etc.) vorgenommen werden.
Drücken Sie gleichzeitig innerhalb von **10 Sekunden** des Einschaltens des Kochfelds das Display **„G“** unten rechts und die Taste **„R“**. Anschließend erneut das Display **„G“** unten rechts drücken.
Alle Displays **„G“** zeigen das Symbol (**L**).
Zum gleichzeitigen Lösen der Steuerungen und zum Zurückkehren zu den Einstellungen (z. B. Unterbrechung der Garung) ist es nötig, gleichzeitig das Display **„G“** unten rechts und die Taste **„R“** zu drücken.
Wenn die Sperre der Bedienelemente aktiv ist, kann das Kochfeld ausgeschaltet werden.
In diesem Fall bleibt die Steuerungssperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiv.
Zum permanenten Lösen des Kochfelds drücken Sie gleichzeitig das Display **„G“** unten rechts und die Taste **„R“**. Anschließend erneut die Taste **„R“** drücken. Das Kochfeld schaltet sich dann automatisch aus.
Beim nächsten Einschalten des Kochfeldes bleibt die Einstellung aktiv.

10) CONTROL PANEL LOCK

*Switch on the hob using the **“A”** key.*
It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.).
*Within **10** seconds of switching on the hob, press display **“G”** on the bottom right and the **“R”** key at the same time, then press the display **“G”** on the bottom right.*
*All displays **“G”** will present the symbol (**L**).*
*To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g., interrupt cooking), you must simultaneously press the display **“G”** on the bottom right and press **“R”**.*
When the lock command is on, it is still possible to switch off the hob.
In this case the command lock remains active when the hob is switched back on.
*To unlock the hob permanently, simultaneously press the display **“G”** on the bottom right and the **“R”** key, then press the **“R”** key once again.*
The hob will shut off automatically.
The hob will be active upon switching it on again.

29



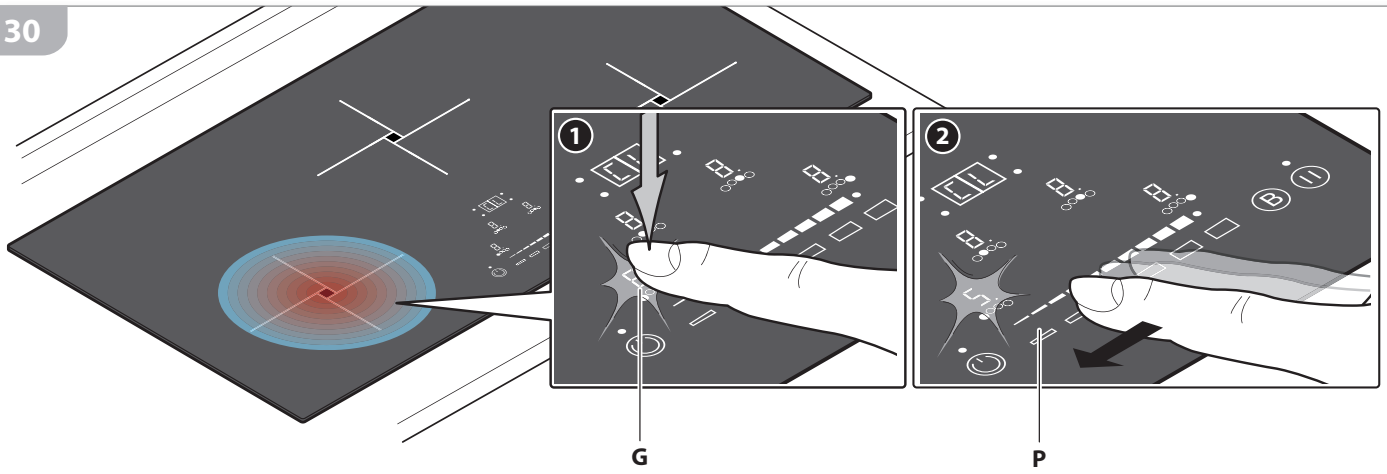
11) AUSSCHALTEN DER KOCHZONE

Zum Ausschalten der Kochzone, diese durch Drücken des jeweiligen Displays auswählen**"G"**. Den Gleitschalter **„P"**nach links ziehen, bis auf dem Display das Symbol (**0**) angezeigt wird.

11) SWITCHING THE COOKING ZONE OFF

*To turn off a cooking zone, select it by pressing the relative display **"G"**. Slide the **"P"** slider bar to the left until you see the symbol (**0**) on the display.*

30



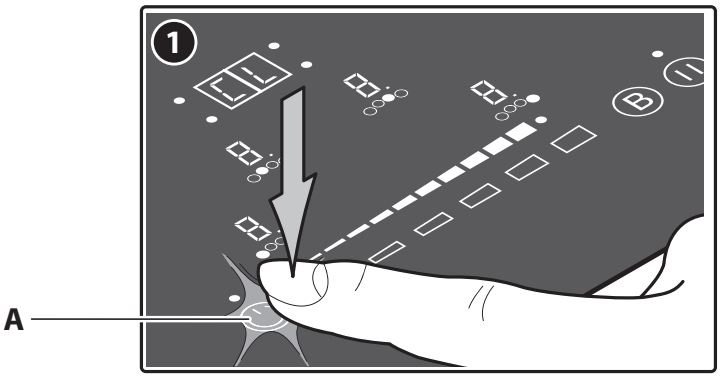
12) AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

Zum kompletten Ausschalten des Kochfeldes drücken Sie die Taste **„A"** .

12) SWITCHING THE HOB OFF

*To turn off the hob completely, hold down the **"A"** key.*

31



13) SICHERHEITSABSCHALTEN

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzone nach Ablauf einer maximalen eingeschalteten Zeitspanne bei einer bestimmten Leistung automatisch abschaltet.

13) SAFETY SWITCH

The appliance is equipped with a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Leistung	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Power level	*Operating time limit (hours)*
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Regelmäßig kontrollieren, dass die Stromleitung unversehrt und nicht gequetscht ist: sollten Anomalien festgestellt werden, das Gerät nicht benutzen und nicht versuchen, diese auszutauschen, sondern zeitnah eine Kundendienststelle dafür kontaktieren.

Das Gerät nach jeder Verwendung und wenn alle seine Komponenten erkaltet sind, reinigen: so wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Verbrennungsgefahr!
Einige Teile des Gerätes bleiben mehrere Minuten nach dem Gebrauch des Geräts noch sehr heiß! Vor der Reinigung des Gerätes daher warten, bis alle Komponenten erkaltet sind.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Gerät erfordert keinerlei Wartungsarbeiten mit Ausnahme der Reinigung.

REINIGUNG

- **Edelstahloberflächen:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel oder warmem Essig angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- ***Stainless steel surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

- **Glaskeramikflächen:**

Kennen lernen des Materials
Oberflächen aus Glaskeramik sind extrem beständig gegenüber Hitze (bis etwa 800°C) und Temperaturschocks (d.h. sie sie gehen nicht kaputt, wenn etwa kaltes Wasser auf die heiße Fläche kommt) und sie bieten eine gute Kratzfestigkeit auch bei täglicher Nutzung des Kochfeldes.
Sie zeichnet zudem eine ausgezeichnete Säurebeständigkeit aus (z.B. Essig, Zitronensaft, etc.), während Substanzen mit hohem Zuckergehalt, wenn sie schmelzen, die Oberfläche matt machen können, ohne dass dabei jedoch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird.

Reinigung
Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit sich Verunreinigungen nicht ansammeln und die Reinigung leichter und schneller geht.
Warten, bis das Gerät erkaltet ist, und anschließend alle größeren Rückstände vom Kochfeld mithilfe eines speziellen Schabers für Glaskeramik entfernen: wenn es sich um Aluminiumsplitter, geschmolzene Kunststoffrückstände oder zuckerhaltige Speisen handelt, das Kochfeld schnellstmöglich reinigen, da diese Substanzen die Glasfläche unwiderruflich mattieren können.
Nach Entfernen aller größeren Verschmutzungen, das Kochfeld mithilfe eines weichen Lappens (oder Papierküchentuch) und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik oder normalem Geschirrspülmittel reinigen; dabei auch die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel befolgen.

Auf keinen Fall scheuernde Schwämme oder Reiniger, übermäßig saure Reiniger, Bleiche, Backofenreiniger oder Fleckenentferner benutzen.

ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

- ***Glass-ceramic surfaces:***

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 17);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

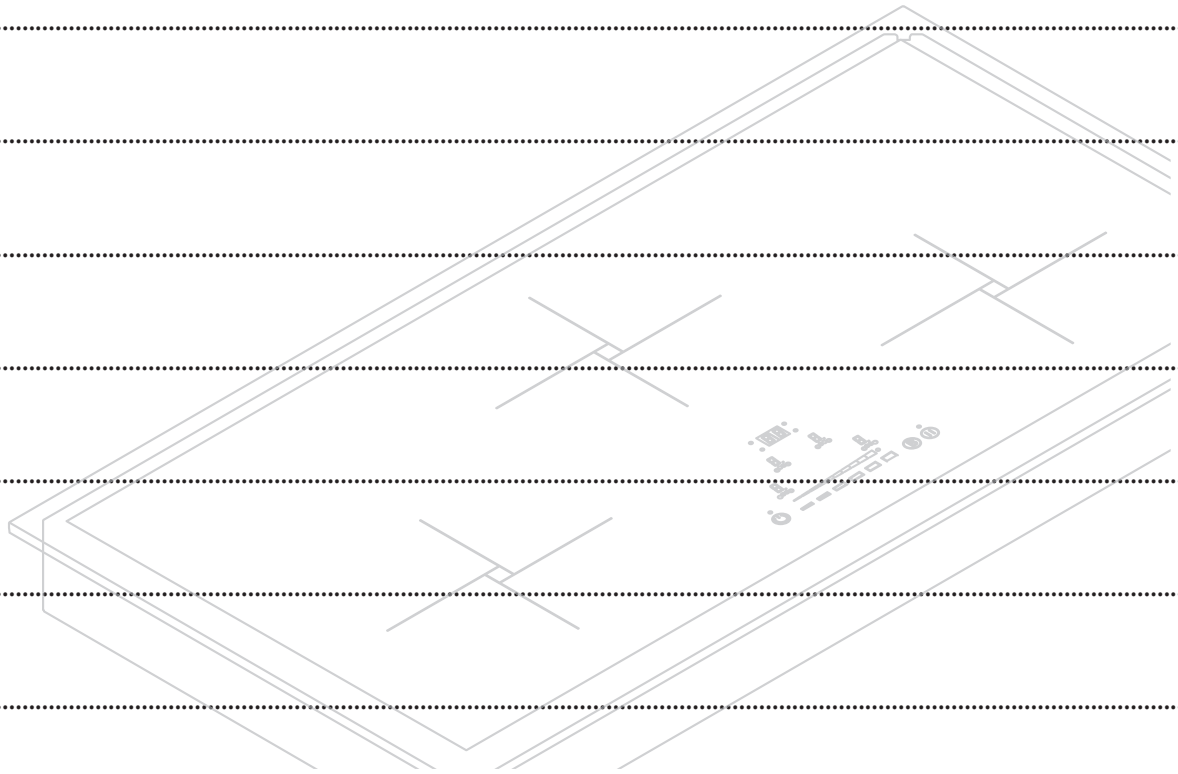
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 17);*
- *find the appliance purchase data.*

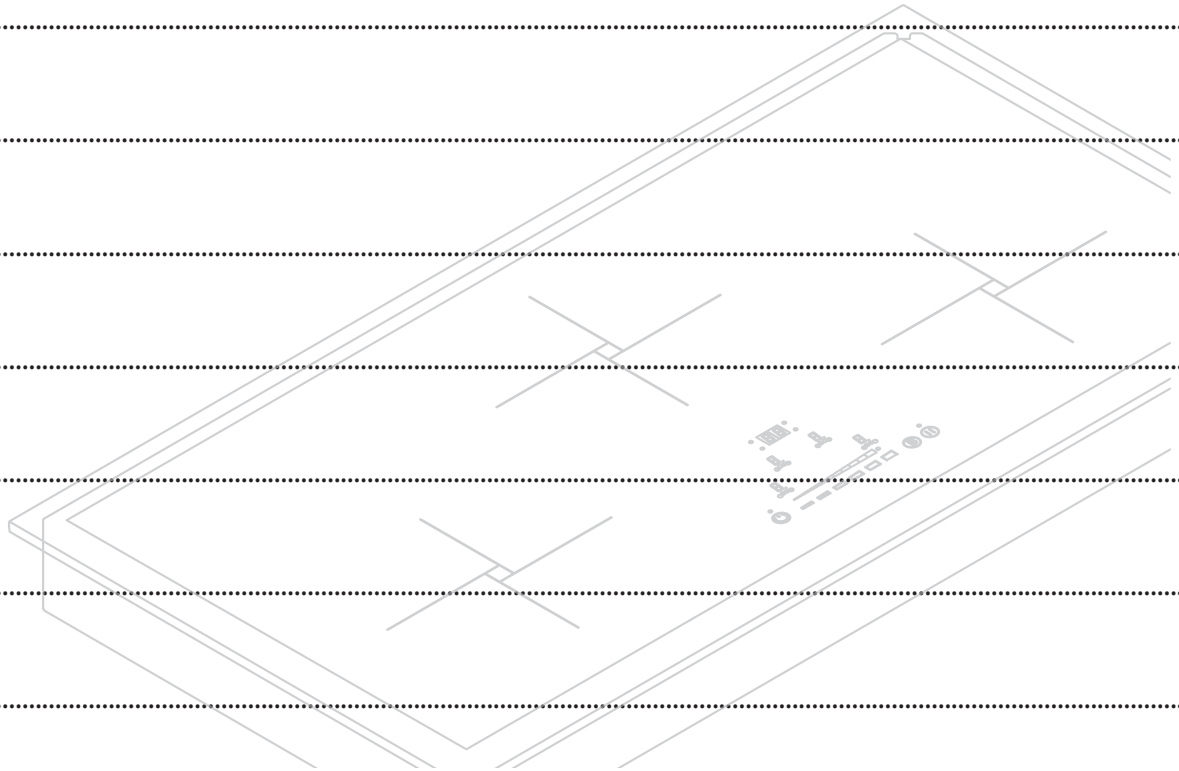
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

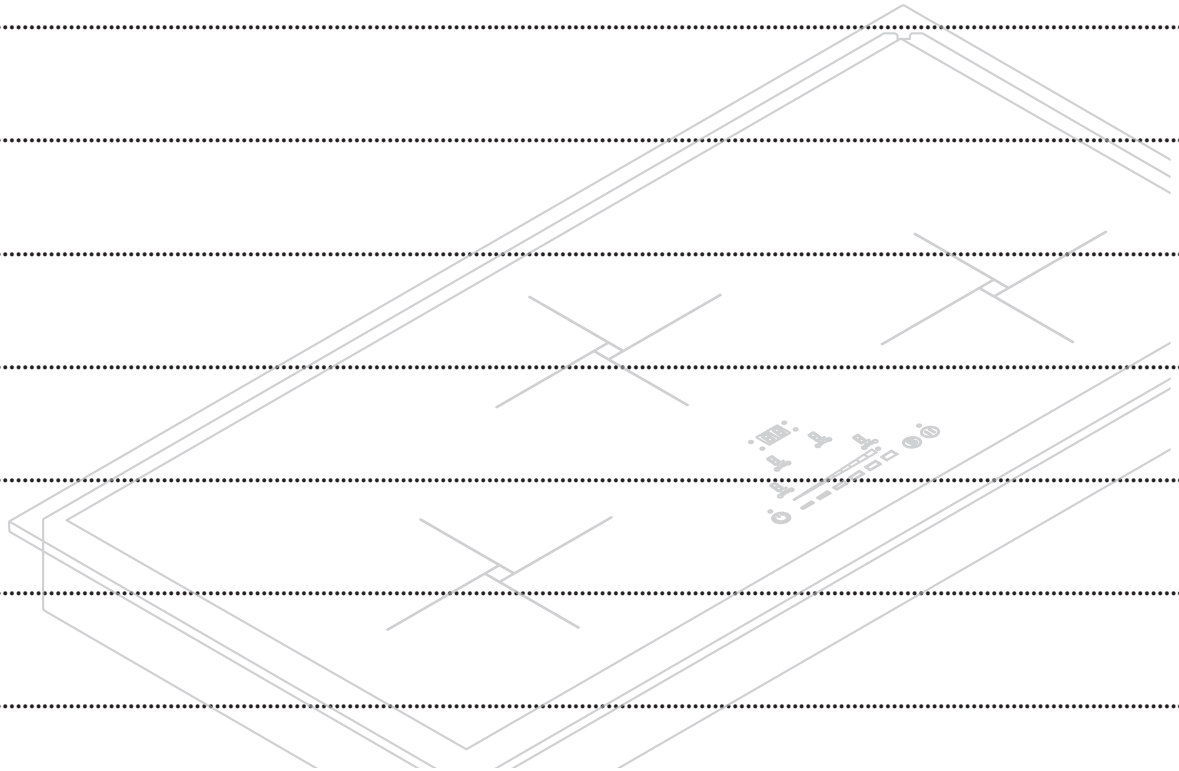
Notizen / Notes



Note / Notes



Note / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PIND1 rev. 02 - 07.2013*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it